2

CUISINE

DE

TOUS LES PAYS

par

Urbain Dubois

1868.

9757. — Imprimerie générale de Ch. Lahure, rue de Fleurus, 9, à Paris.


Urbain DUBOIS
CUISINE
DE
tous les Pays

CUISINE

DE

TOUS LES PAYS

ÉTUDES COSMOPOLITES

AVEC 220 DESSINS COMPOSÉS POUR LA DÉMONSTRATION

PAR

URBAIN DUBOIS

CHEF DE CUISINE DE LEURS MAJESTÉS ROYALES DE PRUSSE

Auteur de la *Cuisine classique*

Si la Langue universelle est encore un grand rêve, on n'en saurait dire autant de la Cuisine universelle.

PARIS

E. DENTU, LIBRAIRE-ÉDITEUR

PALAIS-ROYAL, 17 ET 19 (GALERIE D'ORLÉANS)

—

1868

PRÉFACE.

En cette ère clémente où les peuples civilisés, toute distance étant abolie, prennent, pour ainsi dire, les mêmes habitudes et les mêmes goûts, un livre de Cuisine, simple et précis, renfermant un choix varié de mets populaires et nationaux, empruntés à tous les pays, aura peut-être le mérite d'intéresser, à un égal degré, les gastronomes et les hommes du métier.

Si la langue universelle est encore un grand rêve, on n'en saurait dire autant de la Cuisine universelle : les peuples, de progrès en progrès, vont sans cesse à la perfection ! Or, il n'est pas douteux que de leurs rapports intimes sorte enfin une assimilation complète, et, par suite, l'adhésion unanime aux formules fondamentales de la cuisine.

En tous cas, ces conditions nouvelles réclament désormais, des praticiens, plus d'application et d'aptitude : quiconque est digne de la profession qu'il exerce fera de persévérants efforts pour élargir le cercle étroit de ses procédés.

Naguère encore, un cuisinier laborieux, même avec un répertoire restreint, pouvait se faire une certaine renommée ; aujourd'hui, il ne lui suffit plus d'être un bon praticien, il faut qu'il possède le génie, ou, pour être plus modeste, l'instinct des ressources inépuisables, aussi variées que les goûts différents des gens qui savent manger.

C'est pour faciliter cette tâche à mes confrères studieux, que je me suis mis à cette œuvre nouvelle ; j'ai tout lieu d'espérer que le résultat de mes recherches, s'ajoutant aux ressources de la science actuelle, ne sera pas sans influence sur l'avenir du métier.

Quel que soit le sort réservé à cette intéressante étude, tenant de si près au bien-être commun, il est un point qui ressort évidemment de son examen, c'est que je n'ai rien négligé pour être exact et clair. L'exactitude et la clarté constituent, en effet, dans toutes les sciences, et dans la nôtre surtout, les véritables bases de l'enseignement.

J'ai, dans la mesure de mes facultés, redoublé d'activité et de zèle afin de justifier le titre de ce livre ; mais pour que le résultat fût plus complet, et de plus grand profit, je n'ai point hésité à mettre à contribution le savoir et l'expérience de tous les hommes intelligents que j'ai connus. C'était, selon moi, le plus sûr moyen d'arriver à une élaboration pratique et sincère des

procédés culinaires, si diversement appliqués. Je constate, avec une profonde gratitude, que j'ai partout rencontré obligeance, empressement.

Et maintenant que l'œuvre est achevée, attendons l'arrêt du public, juge absolu du labeur d'autrui! Pour moi, je puise dans l'accueil si bienveillant que mes confrères ont fait à la *Cuisine classique* [1], la confiance la plus entière.

Mars 1868.

URBAIN DUBOIS.

1. La deuxième édition de la *Cuisine classique* a été publiée, en 1864, par U. Dubois et E. Bernard. Depuis cette époque je suis devenu seul propriétaire de ce livre. Avant peu, j'en ferai paraître la troisième édition avec 100 dessins nouveaux de *pâtisserie*, *socles*, *trophées*, etc. J'ai rectifié avec le plus grand soin les dessins des anciennes planches qui, cette fois, seront gravées sur acier par d'habiles artistes.



L'ART DE MANGER A TABLE.

Il y aurait sans doute une longue étude à faire sur l'art de manger chez les différents peuples civilisés. Ces recherches, judicieusement coordonnées, ne seraient peut-être pas sans intérêt, même pour les gens instruits; mais un travail de cette nature et de cette importance dépasserait de beaucoup le cadre que ce livre doit avoir: je me bornerai donc à signaler des règles générales qui résument toutes mes observations.

Je ne veux pas examiner ici la manière de manger des diverses sociétés modernes, d'après leur rang et leur degré de civilisation, il pourrait en résulter des rapprochements fâcheux ou des comparaisons gênantes. Mais sans entrer dans des appréciations critiques, je ne peux cependant m'abstenir de constater, tout d'abord, que l'art de manger à table selon les principes admis chez le bon monde, est beaucoup moins avancé qu'il ne devrait l'être dans l'état actuel des rapports internationaux.

Toutes les personnes qui ont parcouru l'Europe, ceux qui ont assisté à des dîners, petits ou grands, ceux qui ont vu manger beaucoup de monde, savent parfaitement que cette assertion n'a rien d'exagéré.

Serait-ce donc afficher trop de présomption que de chercher, d'un côté à faire disparaître des habitudes surannées et au fond défectueuses; de l'autre à propager une méthode plus en harmonie avec le bon goût et les meilleures traditions de la gastronomie? Je ne le crois pas.

Si j'avais pu soupçonner que ma pensée fût ainsi interprétée, j'eusse bien vite renoncé à ajouter ce hors-d'œuvre à ma *Cuisine de tous les Pays;* mais tout me confirme, au contraire, que mon initiative vient à propos combler une lacune, en attendant que quelqu'un de plus habile nous donne, sur cette matière, un traité complet.

Aujourd'hui, que les relations des habitants des contrées les plus éloignées les unes des autres sont si faciles et si fréquentes, que l'art culinaire tend à

devenir une science universelle et que nul ne veut rester étranger à ses progrès, on ne saurait se montrer indifférent à tout ce qui peut directement ou indirectement contribuer à resserrer le lien le plus naturel des nationalités. Il serait donc à désirer qu'on pût arriver à l'adoption d'une méthode générale et unique, sur l'art de manger selon les règles les plus rationnelles.

Manger à table en société, chez soi ou ailleurs, est un acte aussi sérieux que toutes les autres manifestations de la bienséance et de l'urbanité. Seul, on est toujours libre de prendre ses repas comme on l'entend ; toutes les fantaisies, tous les caprices peuvent se satisfaire : mais en présence de convives attentifs et experts, on ne serait pas excusable de se faire remarquer par son ignorance ou le dédain des usages établis dans les meilleures réunions.

Il ne s'agit point, d'ailleurs, des raffinements de l'étiquette, mais uniquement d'une méthode dont l'application raisonnée, en réglant les mouvements de celui qui mange, lui donne par ce fait l'aisance à table.

Ce court exposé me dispense de considérations plus motivées. Il me suffit d'énoncer que la méthode anglaise est, sinon la plus répandue, du moins la plus pratiquée dans le grand monde, et que, selon toutes probabilités, elle primera un jour les autres.

Les Anglais, sous ce rapport, ont en effet une notoriété européenne, ils mangent avec aisance et sans gêner leur commensaux : voilà les deux points qui, à mon avis, donnent à leur méthode une supériorité incontestable. Et cependant, cette méthode est aussi simple en pratique qu'en théorie, aussi facile à comprendre qu'à démontrer. Ceci est vrai, à ce point que, si je ne craignais que l'on se méprît sur ma pensée, je dirais que ce qui me paraît difficile, gênant, impossible, c'est de ne pas manger selon les règles de cette méthode.

Pour manger avec aisance et sans roideur automatique, il faut d'abord être assis commodément et d'aplomb, ni trop haut, ni trop bas ; tenir le buste droit, à une égale distance du dossier de la chaise et de la table. Il faut avoir, à gauche de son assiette, une fourchette solide, lourde, plutôt que légère ; à droite, la cuiller et le couteau, celui-ci à large lame, arrondie à son extrémité.

Quand les mains ne sont pas occupées à découper ou à porter les aliments à la bouche, on peut les appuyer contre les parties angulaires de la table, mais à la hauteur du poignet seulement.

Dès qu'on se dispose à manger (si ce n'est le potage qui s'absorbe toujours en tenant la cuiller de la main droite), ou à couper les aliments déposés dans son assiette, on doit prendre sa fourchette de la main gauche, en renverser les pointes, en appuyant dessus avec l'index allongé, pour la maintenir dans une position presque horizontale et non point perpendiculaire. On prend alors le couteau avec la main droite, et, à l'aide de sa lame arrondie, on enveloppe le morceau coupé soit avec la sauce, soit avec les garnitures qui se trouvent associées à la viande, pour les porter à la bouche, mais uniquemen

avec le concours de la fourchette et par conséquent de la main gauche : le couteau[1] ne doit jamais être porté à la bouche.

A mesure qu'on cesse de couper ou de manger, soit pour prendre part à la conversation, soit qu'on attende un autre mets, le couteau et la fourchette doivent être posés sur l'assiette, le manche de l'un tourné vers la droite, et la poignée de l'autre tournée vers la gauche, autrement dit, les deux extrémités en dedans, de façon à pouvoir les enlever d'un trait, lorsqu'on a besoin de s'en servir de nouveau.

Comme on le voit, la méthode que je préconise repose en quelque sorte tout entière sur ce principe que la fourchette reste invariablement au service de la main gauche, tandis que la cuiller et le couteau appartiennent à la main droite ; dans tous les cas, il ne faut pas les déplacer en les passant de gauche à droite ou de droite à gauche. Ce déplacement est quelquefois le résultat d'une distraction qu'on ne saurait trop éviter ; car dès que les instruments sont dérangés de l'emploi qui leur est naturellement assigné, la confusion arrive et l'embarras se manifeste. La gaucherie apparente ou réelle tient donc tout simplement à l'observation plus ou moins attentive de quelques règles qu'on croirait insignifiantes, mais dont un convive expérimenté ne se départ jamais.

Ainsi, s'habituer à tenir la fourchette de la main gauche pour porter les aliments à la bouche, le potage excepté, tenir le couteau ou la cuiller de la main droite, sans aucune transposition, c'est à peu près tout ce qui constitue la base et le principe de la méthode.

Le reste n'est plus qu'une question secondaire et d'accessoire rentrant dans un code de cérémonie que je n'ai ni le désir ni le droit de rédiger. Je ne veux être ici que le promoteur d'une réforme que, selon moi, réclament les nécessités du progrès dans l'ordre gastronomique.

1. Ici, je tiens à faire cette remarque, pleine d'intérêt pour les gourmets délicats, que les Anglais, à table, ne touchent jamais au poisson avec leur couteau.



MENUS [1].

Pour tout homme qui n'est pas suffisamment initié aux formes pratiques de l'art culinaire, le menu n'a qu'une signification banale, il ne se rend pas bien compte de son importance ou de son utilité; mais les praticiens et les gourmets savent parfaitement en apprécier la haute portée.

Aux yeux de l'amphitryon, le menu est l'éloquente expression du dîner qu'il attend. Pour le praticien, il est d'un intérêt plus grand encore, car il résume ses efforts, ses aptitudes, ses recherches, ses veilles et ses labeurs; il porte sous ses plis les secrètes espérances d'un triomphe, en même temps que les appréhensions d'un insuccès : reflet de sa science, il est aussi l'écueil ou le symbole de son avenir.

Si d'ailleurs on réfléchit qu'un menu mal combiné est toujours le précurseur d'un dîner médiocre, on comprendra combien de déceptions, de mécomptes se reflètent sur la surface glacée de ces petits carrés de papier. Ces conséquences tiennent à des détails si infimes, en apparence, que les jeunes gens ne sauraient trop s'inspirer de l'expérience des hommes compétents, pour méditer et étudier sérieusement la composition des menus; car ils doivent surtout ne jamais perdre de vue qu'un menu bien rédigé et savamment exécuté, a plus d'une fois changé les destinées d'un cuisinier.

Ainsi donc, contester la nécessité absolue du menu, son rôle et son importance, c'est, selon moi, commettre une hérésie culinaire, car c'est méconnaître un des sentiments de l'art, qui, à côté de ses œuvres, de ses principes matériels exige aussi un certain prestige.

Au surplus cette nécessité s'affirme d'elle-même : Le premier soin d'un amphitryon qui veut traiter, est de composer ou d'exiger un menu, et le premier désir qu'éprouve un gourmet, en prenant place au festin, c'est de consulter son menu. D'autre part, il est à peu près impossible à un praticien de se mettre à l'œuvre sans avoir le menu sous les yeux. Il n'en faudrait

1. La troisième édition de la *Cuisine classique* paraîtra prochainement, avec une collection de menus authentiques, provenant des principales maisons royales d'Europe, avec leurs armoiries respectives.

donc pas davantage pour expliquer sa raison d'être. Mais il est un autre cas où le menu acquiert une incontestable importance, c'est dans les premiers rapports de l'amphitryon avec son cuisinier. Ce premier menu devient aux yeux du gourmet éclairé, une véritable pierre de touche qui, en lui révélant la science de son chef de cuisine, lui donne en même temps la juste mesure de la confiance qu'il peut mettre en la réussite de son dîner. Si la première impression est satisfaisante, l'amphitryon tranquillise son esprit; si elle ne l'est pas, il reste inquiet: car on ne saurait méconnaître qu'il n'y ait toujours une certaine solidarité entre celui qui commande un dîner et celui qui l'exécute; le succès ou l'échec de ce dernier est toujours un peu partagé ou supporté par celui qui préside au repas. Or donc, négliger de composer son menu dans les meilleures conditions pratiques, c'est en quelque sorte compromettre sa situation avant même d'avoir concouru pour l'obtenir.

Le menu est donc tout à la fois le programme de l'étiquette d'une maison et le guide d'un chef de cuisine, avant d'être celui des convives eux-mêmes.

Jusqu'au moment où le dîner apparaît sur table, le menu est du plus grand intérêt; aux yeux des gourmets, il conserve toute son importance : s'il est bien combiné, si sa rédaction ne laisse rien à désirer, il fait rêver à des jouissances recherchées, il sème, pour ainsi dire, des illusions charmantes. Si, au contraire, il est basé sur un principe faux, la crainte et le doute s'emparent des convives. Voilà précisément l'écueil qu'il faut éviter à tout prix, car il est toujours difficile de lutter avec avantage contre des préventions acquises.

De toutes ces considérations il ressort, évidemment, que le fait de composer un menu est un acte très-sérieux qu'un cuisinier ne doit accomplir qu'avec beaucoup de réserve et après mûre réflexion.

Dans la pratique, un menu bien rédigé et bien compris doit, avant tout, être clair, précis et correct. Il doit encore être d'une concision facile à saisir, mais surtout scrupuleusement exact. Les matières qui entrent dans la composition du dîner, doivent être variées et distinctes, mais avant tout distribuées avec discernement et de telle façon qu'on ne puisse les confondre. Les séries de mets doivent être classées avec ordre et se trouver en rapport avec celles qui leur correspondent; chaque mets doit avoir un caractère particulier qui le distingue, par le fond et par la forme, de celui qui le précède ou de celui qui le suivra. Les sauces elles-mêmes doivent être variées par leur nature, leur arome et leur nuance. La moindre erreur sur ce point décèle l'inexpérience et peut compromettre le résultat général.

Mais, il peut arriver qu'un menu bien coordonné, et même un dîner préparé avec art, soient, par une cause imprévue, sujets à des modifications ultérieures; l'absence ou le défaut d'une matière sur laquelle on a compté, un accident qui survient, sont autant d'obstacles contre lesquels le cuisinier se heurte souvent: mais un menu ne saurait être qualifié de menteur, un dîner n'est pas manqué, par ce fait qu'on substitue un mets à celui convenu ou énoncé ; l'essentiel, c'est qu'il soit convenablement remplacé, c'est-à-dire, qu'il ne jure pas avec le reste du dîner. Eh bien, pour un cuisinier intelligent ce n'est jamais là un

obstacle insurmontable : l'instinct du danger, la froide raison et cette assurance qu'inspire le sentiment d'un acte sérieux, triomphent toujours des embarras du moment.

De tout ce que je viens de dire, il faut conclure que l'étude des menus ne saurait être considérée comme insignifiante par les cuisiniers, ils doivent au contraire y apporter toute l'attention et les soins dont ils sont capables. C'est surtout par le raisonnement calme, par des points de comparaison, qu'ils peuvent apprendre à les rédiger selon les règles de la pratique.

C'est afin de populariser cette étude que j'ai voulu produire ici une série de menus authentiques, provenant des points les plus éloignés, mais composés par des hommes dont l'expérience est un garant. Ces menus ne sont pas tous établis d'après le même principe. Cela s'explique par la différence des méthodes appliquées au service de la table dans les diverses contrées de l'Europe. En les produisant, tels qu'ils m'ont été communiqués, j'ai voulu mettre les cuisiniers à même d'étudier les nuances qui constituent cette différence.

Ces menus, comme le livre même, ont donc une origine européenne, et, à ce titre, j'estime qu'ils ne sont que plus remarquables et plus utiles à consulter.

MENUS FAMILIERS DE 5 A 10 COUVERTS,

Soupe du soldat victorieux.
Sardines grillées.
Paupiettes de veau, sauce tomate.
Cary de poulets au riz.
Levraut rôti, sauce pauvr'homme.
Artichauts bouillis, sauce au beurre.
Dampfnouilles à la Bavaroise.
Compote.

Purée de haricots au riz.
Olives. Saucisson.
Meurette de Bourgogne.
Selle de mouton piquée et rôtie.
Pâté-chaud de poulets à l'Anglaise.
Grives rôties à l'Allemande.
Chicorée au jus.
Petits pots de crème, vanille.

Purée de navets au riz.
Huîtres au gratin.
Pieds de mouton à la poulette.
Mayonnaise de poulets à l'ancienne.
Mauviettes rôties.
Concombres farcis.
Meringues à la crème.
Compote.

Soupe au riz à la purée de lentilles.
Beurre et radis.
Côtelettes de veau panées, sauce Colbert.
Pommes de terre frites.
Poulet sauté à la Marengo.
Perdreaux rôtis, salade.
Salsifis à la poulette.
Crème au bain-marie.

Julienne aux pâtes.
Harengs grillés, sauce moutarde.
Gigot de mouton braisé.
Haricots à la Bretonne.
Oison rôti. Salade.
Oseille aux œufs mollets.
Abricots au riz.

Soupe d'orge au céleri.
Saucisson et sardines.
Matelote de carpes.
Pâté de bœuf à l'Anglaise.
Chapon rôti, sauce Toulousaine.
Nouilles au gratin.
Soufflé au chocolat.

Purée de lentilles aux croûtons.
Éperlans au gratin.
Blanquette de veau au cary.
Riz à l'Indienne.
Aspasia aux truffes.
Canards sauvages rôtis.
Épinards aux croûtons.
Beignets de semoule, à la groseille.
Glaces au café.

Sagou aux tomates.
Melon et sardines.
Tranches de saumon, Colbert.
Pièce de bœuf à la jardinière.
Poulet sauté à la Cumberland.
Levraut rôti, sauce piquante.
Salade Russe.
Chicorée à la crème.
Tarte à la rhubarbe.

Soupe écossaise (odge-pogge).
Mortadelle et anchois.
Bouchées aux huîtres.
Côte de bœuf braisée.
Carottes et asperges.
Dinde rôtie, cresson.
Salade de légumes à la gelée.
Omelette au kirsch.
Compote.

Puchero à l'Espagnole.
Preïres et clovisses.
Morue bouillie, au beurre fondu.
Pommes de terre.
Jambon d'Asturie aux œufs filés.
Quenelles de perdreaux aux truffes.
Salade d'écrevisses à la gelée.
Poulardes rôties, cresson.
Flan de pêches à la Parisienne.

Consommé au riz et ailerons.
Croûtes au jambon.
Saumon à l'Allemande.
Gigot de mouton, à la Soubise.
Fricassée de poulet au riz.
Vanneaux rôtis, salade.
Tomates farcies.
Gâteau Saint-Honoré à la crème.

Soupe mille-fanti.
Œufs de vanneaux.
Pâté de mouton à l'Anglaise.
Cromesquis de poulet.
Bécassines rôties.
Asperges à l'Espagne.
Ris à la Béarnaise.
Compote.

Purée d'oseille, œufs pochés.
Caviar et huîtres.
Petits pâtés aux anchois.
Brandade de morue, aux truffes.
Filets de soles au gratin.
Œufs pochés à la chicorée.
Sarcelles rôties, salade.
Soufflé au fromage.
Gelée aux fraises, gâteaux.

Soupe au riz à la marinière.
Canapés de caviar.
Merlans au gratin.
Mayonnaise de homards.
Bouchées aux champignons.
Thon grillé, remoulade.
Gnoquis au parmesan.
Bavarois à l'orange.
Compote.

Soupe maigre aux huîtres.
Thon mariné et radis.
Croquettes de riz, maigres.
Bar à la Hollandaise.
Pommes de terre.
Mayonnaise de langouste.
Soles frites, sauce de Provence.
Omelettes aux pointes d'asperges.
Gâteau Moka.

Soupe à la Malmesbury.
Huîtres au gratin.
Alose grillée maître-d'hôtel.
Langue de bœuf à l'Italienne.
Quenelles de poulets, frites.
Oie rôtie à l'Alsacienne.
Salade de cardons cuits.
Plombière à la vanille.
Compote.

Purée Belge, aux croûtons.
Harengs salés.
Carpe à la mode de Narbonne.
Ris de veau piqués, sauce tomate.
Bouchées, purée de faisan.
Mayonnaise de poulets.
Râble de lièvre rôti.
Salade.
Oronges au gratin.
Glace aux noix, gâteaux.

Soupe à la Westmoreland.
Huitres, citrons.
Saumon à la mode de Francfort.
Longe de veau au jus.
Champignons au gratin.
Terrine de foie-gras de canard.
Bécasses aux croûtes.
Salade et cresson.
Salsifis à la poulette.
Plombière aux marrons.

Rossolnik de canard à la Russe.
Olives et anchois.
Tanches à l'étuvée.
Poitrine de bœuf salée.
Purée de pois.
Poulets à la crapaudine;
Rissoles aux truffes.
Chevreuil rôti, salade.
Beignets à la Marie-Louise.
Compote.

Purée à la Soubise.
Beurre et olives.
Ailerons de tortue à l'Anglaise.
Jambon aux épinards.
Poularde au riz.
Ortolans rôtis, à l'Italienne.
Salade.
Tomates farcies.
Gaufres à la crème.
Compote.

Soupe de pigeons au cary.
Canapés aux anchois.
Truite saumonée, Genevoise.
Zampini de Modène.
Haricots verts.
Croquettes de foie à la Russe.
Grives rôties, aux croûtes.
Cardons à la moelle.
Pouding de riz aux pommes.

Purée de chicorée aux quenelles de foie.
Bouchées aux crevettes.
Selle de mouton piquée, rôtie.
Choux-fleurs.
Salade de filets de soles.
Poulets rôtis à la Polonaise.
Fonds d'artichauts au blanc.
Beignets de semoule, à la groseille.
Glaces et gâteaux.

Soupe de turbot au cary.
Blinis Russe.
Tranches de saumon, sauce aux câpres.
Pommes de terre.
Vol-au-vent de merlan.
Chicorée aux œufs pochés.
Pâté-froid de thon, aux truffes.
Choux de Bruxelles et marrons.
Boules de neige, vanille.

Soupe à la Reine de Hollande.
Huîtres. Melon.
Matelote de carpes.
Tendons de veau aux laitues.
Gnoquis à la Florentine.
Canards sauvages, rôtis.
Salade de légumes.
Tartelettes aux pêches.
Moussse à la vanille.

Consommé à la bonne femme.
Amourettes frites.
Gigot de mouton, braisé.
Purée de haricots.
Quenelles de brochet aux truffes.
Oie rôtie à l'Allemande.
Cardons à la Parmesane.
Charlotte à la Westphalienne.
Glaces aux fraises.

Garbure à la Béarnaise.
Animelles de mouton, frites.
Noix de veau braisée.
Croquettes.
Civet de lièvre.
Pintades rôties.
Topinambours au parmesan.
Choux à la crème.
Plombière au chocolat.

Hochepot à l'ancienne.
Huîtres d'Ostende.
Tranches de saumon grillées.
Agneau rôti à la broche.
Tomates au gratin.
Bordure à la Toulouse.
Caneton de Rouen, rôti.
Chicorée à la crème.
Tarte de pommes à l'Anglaise.
Plombière aux framboises.

Soupe aux tanches.
Salade d'anchois.
Barbue à la Normande.
Ravioles aux épinards.
Coquilles de laitances.
Carpe frite, citrons.
Œufs farcis au maigre.
Asperges sauce au beurre.
Flan de pommes à l'Allemande.
Gelée aux fruits.

Riz aux choux à la Milanaise.
Canapés aux anchois.
Croquettes de macaroni.
Paupiettes de merlan.
Purée pommes de terre.
Morue à la maître-d'hôtel.
Tronçons d'anguille grillés, sauce Tartare.
Céleris à la crème.
Pouding au Madère.
Glace aux noix et gâteaux.
Compote.

Soupe aux huîtres.
Rougets grillés.
Côte de bœuf au Madère.
Haricots verts.
Poularde au riz.
Bécassines rôties.
Épinards au jus et croûtons.
Salade d'écrevisses.
Grenades aux cerises.
Glace aux fraises.

Sagou aux tomates.
Salade de thon.
Maquereaux grillés.
Pommes de terre.
Culotte de bœuf aux légumes.
Poulets frits, à l'Italienne.
Mayonnaise de homard, à la gelée.
Faisans rôtis. Cresson.
Asperges de primeur.
Soufflé parfait.
Plombière aux amandes.

Purée de marrons aux saucisses.
Petites truites au bleu.
Pommes de terre.
Quartier de mouton braisé.
Petits pois.
Tourte de pigeons à l'ancienne.
Levrauts rôtis, salade.
Omelette aux tomates.
Pouding de pommes à l'Anglaise.
Glaces panachées.

Soupe aux queues de veau.
Huîtres d'Ostende.
Cabillaud, sauce aux huîtres.
Pommes de terre bouillies.
Rosbif à l'Anglaise. Jus.
Légumes variés.
Cailles bardées, rôties.
Choux-fleurs à la Villeroy.
Tartelettes à la crème.
Mousse à l'ananas.

Soupe aux queues de bœuf.
Huîtres au gratin.
Brochettes de cervelles.
Bar sauce aux câpres.
Gigot de mouton en chevreuil.
Purée de lentilles.
Ortolans rôtis, aux croûtes.
Salade.
Topinambours sauce au pain.
Pommes meringuées.
Mousse aux marrons.

Bisque aux écrevisses.
Mortadelle.
Merlans au gratin.
Filet de bœuf à la Bordelaise.
Salmis de perdreaux.
Poulet rôti à la Napolitaine.
Salade.
Petits pois à la Française.
Rissoles Hongroises.
Compote.

Soupe bouillabaisse.
Friture mêlée, à l'Italienne.
Raie à la sauce hachée.
Croquettes de riz au maigre.
Saumon grillé, anchovis sauce.
Pommes de terre.
Fondue à la Genevoise.
Salade de truffes à la mayonnaise.
Charlotte aux pommes.
Moscovite, à l'ananas.
Compote.

Menu de 40 couverts. Paris.

Soupe tortue et consommé.
Hattereaux d'huîtres.
Cromesquis de foie-gras.
Turbot sauce à la crème.
Saumon à la Régence.
Dinde à l'Anglaise.
Aloyau braisé, à la Bordelaise.

Croustades de cailles à la Périgueux.
Filets de canetons à la Rouennaise.
Côtelettes d'agneau, purée de champignons.
Salade de filets de soles, à la gelée.
Punch à la Romaine.

Bécassines et faisans, rôtis.

Fonds d'artichauts à la Colbert.
Asperges bouillies, sauce Hollandaise.
Ananas à la créole, sauce abricots.
Mousse, garnie d'Eugénies.

S. E. M. le Comte de Goltz, ambassadeur de la Confédération de l'Allemagne du Nord. Dîner servi par M. Jules Tarette (1868).

Menu de 20 couverts. — Paris.

Potage au blé vert, à l'Allemande.
Consommé de volaille, printanier.

Turbot sauce Hollandaise.
Saumon sauce Genevoise.

Filets de poulets à la maréchale.
Boudins de faisan, à la Richelieu.
Côtelettes d'agneau à la Soubise.
Ris de veau à la Nivernaise.

Dinde braisée à la Napolitaine.
Roasbeef, sauce Raifort.

Cailles bardées, rôties.
Poulardes de Bresse. Cresson.

Asperges, sauce à la crème.
Haricots verts à l'Anglaise.

Ananas à l'Indienne.
Mazarin au marasquin.
Gelée rubanée garnie de fruits.
Plombière aux avelines, gâteaux.

Madame la Duchesse d'Hamilton. Dîner servi par M. Ernest Denis (1867).

Menu de 40 couverts. — Turquie.

Crème d'orge à la Reine.
Consommé à la Régence.

Bouchées de grives à la Bohémienne.

Loup, sauce aux huîtres.
Estomacs de dinde à l'Ambassadrice.

Petites timbales à la Palhen.
Côtelettes de mouton braisées, Soubise.
Filets de poulets à la chicorée.
Chaufroix de filets de perdreaux.

Punch à la Romaine.

Faisans rôtis, au cresson.

Céleris à la moelle.
Charlotte de fruits à la Parisienne.
Gâteaux Malakoff aux noisettes.
Glaces moulées.

Ambassade de ance à Constantinople. Dîner servi par M. Bla (1867).

Menu de 25 couverts. — Berlin.

Consommé printanier, à la Colbert.

Timbales à la Napolitaine.

Saumon du Rhin, sauce Génoise.
Longe de veau et jambon, à la Flamande.

Poulets sautés, à la Royale.
Chaufroix de foie-gras en belle-vue.

Punch à la Romaine.

Selle de chevreuil rôtie, à la crème.

Salade et gelée de groseilles.

Asperges sauce à la crème.
Biscuit meringué à la Bagration.
Gelée à l'ananas, garnie.
Compotes.

S. E. M. d'Oubril. Ambassade de Russie en Prusse. Dîner servi par M. Émile Mondon (1868).

Menu de 30 couverts. — Paris.

POTAGES....... Consommé de volaille aux quenelles.
Macaroni à la Bagration.

HORS-D'ŒUVRE.. Filets de soles à la Vénitienne.
Croquettes de volaille aux truffes.

RELEVÉS....... Turbot sauce crevettes.
Aloyau braisé à la jardinière.

ENTRÉES........ Suprême de volaille à la Périgord.
Côtelettes d'agneau à la chicorée.
Mayonnaise de homards en belle-vue.

Punch à l'Impériale.

RÔT............ Canetons rôtis, au cresson.

Salade romaine.

ENTREMETS...... Asperges sauce Hollandaise.
Pain de pêches, historié.
Nougat d'abricots.

Glaces variées.

S. E. M. le Comte de Golz, ambassadeur de la Confération du Nord.
Dîner servi à S. M. le Roi Guillaume de Prusse, par M. Gisors.

Menu de 40 couverts. — Finlande.

POTAGES..... .. Soupe tortue, à l'Anglaise.
Consommé à la Bagration.

HORS-D'OEUVRE. Côtelettes Chevreuse et bouchées.
Altereaux et rissoles d'huîtres.

RELEVÉS...... Sterlet à la Chambord.
Selle de mouton à la jardinière.

ENTRÉES....... Suprême de poulets, aux truffes.
Cailles à la Bohémienne.
Côtelettes de homards à la gelée.
Chaufroix de foie-gras.

Punch à l'Impériale.

RÔTS.......... Gélinottes et faisans rôtis.

Soufflé au parmesan.

ENTREMETS..... Asperges sauce Hollandaise.
Truffes au vin du Rhin.
Timbale à l'ananas.
Macédoine de fruits à la gelée.

Dîner offert à S. M. l'Empereur de Russie, par Mme Karamzin,
à Helsingfors, servi par M. Adolphe Cogéry.

Menu de 12 couverts. — Florence.

Consommé à la Colbert.
Crème d'orge à la Kisseleff.

Croustades à la moelle.
Rissoles à la Reine.

Truites, sauce Hollandaise.
Rosbif à la Duchesse.

Filets de lièvre à la Provençale.
Crème de canetons au fumet.
Chaufroix de foie-gras à la gelée.

Poulardes et perdreaux truffés.

Salade.

Artichauts à l'Italienne.
Ananas à la Savarin.
Riz à l'Impératrice.

S. A. I. la Grande-Duchesse Marie. Dîner servi par M. Achille Danty.

Menu de 20 couverts. — Potsdam.

Potage lié, aux ailerons.
Consommé à la Royale.

Bouchées à la Reine.

Turbot, sauce crevettes.
Roast-beef à l'Anglaise, au jus.

Légumes variés.

Faisan à la Périgueux.
Salade de homards, sauce ravigote.

Poulardes du Mans rôties, bread-sauce.

Petits pois au beurre.

Fonds d'artichauts à l'Italienne.
Baba au chocolat.
Pain de pêches à la Chantilly.
Fromage et salade.
Glaces et compotes.

S. A. R. le Prince Frédéric-Guillaume de Prusse, au Palais neuf de Sans-Souci. Dîner servi par M. Ed. Hanus (1867).

Dîner de 20 couverts.

Consommé printanier aux quenelles.
Bouchées à la Monglas.

Poisson Saint-Pierre, à sauce Hollandaise.
Rosbif à l'Anglaise, au jus.
Légumes de primeur.

Pain de faisan aux truffes.
Filets de soles, à la mayonnaise.
Punch Impérial.

Dindonneaux et ortolans, rôtis.
Cresson et salade.

Asperges, sauce à la crème.
Croûtes aux fruits.
Gelée à l'Alkermès.
Plombière aux pistaches.
Petits gâteaux.

S. E. M. le Baron de Mallaret. Ambassade de France en Italie.
Dîner servi par M. Henri Dupré (1866).

Menu de 40 couverts. — Berlin.

Consommé de volaille à la Sévigné.

Saumon du Rhin à la Colbert.
Longe de veau à la Portugaise.

Quenelles de faisan à la Richelieu.
Côtelettes d'agneau, pointes d'asperges.
Chaufroix de grives, à la Lucullus.
Mayonnaise de homards, à la gelée.

Punch à la Romaine.

Chapons du Mans, rôtis.
Terrine de foies de canard.

Haricots verts à l'Anglaise.
Cardons à la moelle.

Pouding à la Royale, Sabayon.
Gelée Moscovite au Champagne.
Glace, fruits et crème.

S. E. M. Benedetti, ambassadeur de France près la Confédération de l'Allemagne du Nord. Dîner servi par M. Gastilleux.

Menu de 10 couverts. — Nauheim.

Madère vieux........	Consommé à la Royale. Crème d'asperges.
Chateau filhot, 58...	Cromesquis de foie-gras.
Johannisberg........	Truite à la Genevoise.
Pichon Longueville..	Filets de bœuf à la Chateaubriand.
Chateau Laffitte, 48.	Poulets au cary. Ortolans à la Lucullus.
Reirenthaler, 51.....	Salade d'écrevisses.
Sparling Moselle....	Bécasses et cimier de chevreuil, rôtis.
	Punch glacé.
Roederer frappé.....	Fonds d'artichauts à la jardinière. Soufflé au chocolat. Sicilienne de fruits.
	Compotes.

Dîner servi à S. M. le Roi de Grèce, au Kursall de Nauheim, par M. Adolphe Cogéry (1867).

Menu de 20 couverts. — Saint-Pétersbourg.

Potages.......	Printanier à la Française. Purée de levraut à la Rossini.
Hors-d'œuvre.	Crème de volaille, à l'Impératrice.
Relevés.......	Truite, sauce Hollandaise et sauce Génoise. Jambon de Tonquin à la Macédoine.
Entrées.......	Suprême de filets de volaille. Épigrammes d'agneau aux petits pois. Sauté de perdreaux à la Bordelaise. Aspic de homard à la mayonnaise.
Rôts..........	Râble de chevreuil sauce à la crème. Chapons flanqués de cailles.
Entremets.....	Haricots verts à l'Anglaise. Savarin à l'orange et aux liqueurs. Buisson de gaufres à la Parisienne. Suédoise de pêches à la moderne.

S. A. I. la Grande-Duchesse Hélène. Dîner servi par M. Loucheux.

Dîner de 25 couverts. — Angleterre.

Potages...	Quenelles au consommé. Orge à la Princesse.
Poissons...	Saumon au bleu, sauce Génoise. White-baits.
Relevés...	Selle d'agneau rôtie à la jardinière. Poulardes à la Régence.
Entrées...	Filets de canetons à la bigarade. Boudins de lapereaux à la Richelieu. Filets de poulets à la maréchale, garnis. Timbale à la Milanaise.
	Punch à la Romaine.
Rôts......	Chapon rôtis, au cresson. Cailles bardées, rôties.
Flans.....	Nougat à la Parisienne. Biscuit de Savoie à la vanille.
Entremets.	Asperges à la Hollandaise. Laitues à l'Espagnole. Mayonnaise de homard. Charlotte aux fraises. Timbale Génoise, glacée.

S. A. M. le Duc d'Aumale. Dîner servi par M. Barthélemy.

Menu de 40 couverts. — Dresde.

Sherry............	Potage crème Caroline.
Bière anglaise.......	Timbales à la montagnarde. Petits aspics de foie-gras.
Chateau Yquem.......	Turbot sauce aux câpres. Dinde de France truffée.
Chateau Margaux....	Côtelettes de mouton à la jardinière. Boudins de faisan à la Monglas.
Johannisberg cabinet.	Salade Vénitienne à la gelée. Bécassines en chaufroix.
	Punch à la Romaine.
Champagne cliquot...	Chapons au cresson. Gelinottes rôties.
	Haricots verts à l'Anglaise. Asperges sauce Allemande. Timbale d'abricots.
Frontignan..........	Mousse à l'ambassadrice.

S. Exc. le Baron Werner, ambassadeur d'Autriche en Saxe. Dîner servi par M. Destieux (1866).

Menu de 12 couverts. — Angleterre.

Huîtres.

Potages.... Tortue, clair. / Potage à la Reine.

Poissons... Rougets en caisses. / Turbot à la Hollandaise.

Entrées.... Côtelettes de foie-gras. / Cromeskis d'amourettes. / Salmis de bécasses aux truffes.

Relevés.... Hanche de mouton de Galles. / Dindon à la chipolata. / Jambon au Madère

Légumes.

Rôts....... Bécassines et sarcelles.
Truffes à la serviette.

Entremets.. Pommes à la Parisienne. / Crème au maraschino, garnie d'ananas. / Soufflé au parmesan. Tartelettes à l'Indienne.

Yorkshire-club, à York. Dîner servi par M. Blanchet.

Menu de 20 couverts. — Angleterre.

Potages......... Consommé à la jardinière. / Bisque de homard.

Poissons........ Filets de maquereaux, maître-d'hôtel. / Turbot sauce homard.

Hors-d'œuvre... Cromesquis à la Périgord.

Entrées......... Suprême de poulets aux haricots verts. / Côtelettes d'agneau, macédoine de légumes.

Relevés......... Selle de mouton à l'Anglaise / Filet de bœuf à la Godard.

Champignons farcis.

Rôts............ Sarcelles rôties. / Petits poulets nouveaux.

Huîtres à la Tartare.

Entremets...... Asperges à la Hollandaise. / Pouding à la moderne. / Timbale de poires à la Bourdaloue. / Petits pains à la belle-vue.

Dîner servi à S. S. le Marquis de Londesborough. Dîner servi par M. Tessier.

Menu de 30 couverts. — Vienne.

Potage à la bisque.
Consommé printanier.

Bouchées au chasseur.

Fogosch sauce Hollandaise.
Selle de mouton, braisée, sauce tomate.

Légumes de primeur.

Poulardes à la Toulouse.
Pâté de Strasbourg à la gelée.

Asperges sauce à la crème.

Cailles et cimier de chevreuil, rôtis.

Salade et cresson.

Pêches à la Condé.
Charlotte glacée.
Soufflé au parmesan.

S. E. le Baron Sina, Ministre de Grèce. Diner servi par M. Bédé.

Menu de 40 couverts. — Russie.

Potage tortue, à l'Anglaise.
Consommé à la Princesse.

Petites timbales à la Viennoise.
Friture mêlée, à l'Italienne.

Gros sterlet au vin de Champagne.
Filet de bœuf à la Pückler.

Petits poulets à la Schouvaloff.
Croustades de doubles, à la gelée.

Choux-fleurs garnis de primeurs.
Petits pois à l'Anglaise.

Punch glacé.

Poulardes nouvelles et cailles, rôties.

Ananas à la Vestillas.
Gelée macédoine à la maréchale.

Ambassade d'Espagne à Saint-Pétersbourg. S. E. le Duc d'Ossouna.
Diner servi par M. Sevère Hardy.

Menu de 30 couverts. — Paris.

—

Purée de volaille à la Princesse.
Timbales à la financière.

Croquettes de foie-gras.

Turbot sauce Hollandaise.
Pièce de bœuf au macaroni.

Escalopes de foie-gras à la Régence.
Poulets à l'Indienne.
Chaufroix de perdreaux en belle-vue.

Punch à la Romaine.

Faisans rôtis, cresson et salade.

Artichauts à l'Italienne.
Timbales de pêches à la Parisienne.
Gelée à la Moscovite.
Compotes.

S. E. M. le Baron de Budberg. Ambassade de Russie.
Dîner servi par M. Joseph Alvarès (1866).

Menu de 20 couverts. — Berlin.

—

Potage à la Bagration.
Huîtres d'Ostende.

Petits pâtés au naturel.

Saumon à la Française.
Filet de bœuf sauce Madère.

Jardinière.

Épigrammes de poulets.
Hure de sanglier en aspic.

Faisans et cimier de chevreuil, rôtis.

Compote et salade.

Asperges, sauceau pain grillé.
Charlotte aux pommes.
Glaces et sorbets.

S. A. le Prince Frédéric-Charles. Dîner servi par M. Tokaï (1867).

Menu de 40 couverts. — Russie.

Potage Reine, à la printanière.
Consommé aux ravioles.

Timbales à la Dauphine.

Saumon, sauce aux huîtres.
Dinde à l'Impériale.

Bécassines en caisse, sauce Périgueux.
Côtelettes d'agneau à la Maintenon.
Hure de sanglier, sauce Cumberland.
Salade d'écrevisses à la gelée.

Punch à l'Impériale.

Poulardes du Mans et faisans, rôtis.

Cardons à la moelle.
Haricots verts au velouté.
Gâteau Napolitain à l'ananas.
Gelée d'oranges, garnie.

S. E. le Baron de Talleyrand, ambassadeur de France à Saint-Pétersbourg. Dîner servi par M. Paul Dubreuil.

Menu de 30 couverts. — Berlin.

Tortue à l'Américaine.
Consommé aux pointes d'asperges.

Turbot d'Ostende à la marinière.

Punch à l'Impériale.

Jambon anglais au Madère.

Risot à l'Italienne.

Suprême de poulets aux petits pois.
Pain de foie-gras à la Talleyrand.

Cardons sautés à la Hongroise.

Reins de chevreuil et grives, rôtis.

Salade.

Gâteau portugais aux pêches.
Gelée à la printanière.

S. A. le Prince de Radziwill. Dîner servi par M. Mauginet (1867).

Menu de 12 couverts.

Consommé printanier à la Royale.

Petits pâtés Monglas.

Turbot sauce crevettes.
Oie braisée, à l'Alsacienne.
Bœuf fumé de Hambourg.
Ravioles.

Filets de poulets.
Quenelles de faisan, aux truffes.
Salade de langouste, aux œufs de vanneaux.
Cailles et chapon, rôtis.
Salade Russe.

Asperges, sauce à la crème.
Bavarois à la vanille.
Gelée d'oranges, garnie.
Compote.

S. A. R. Mgr le Duc Bernard de Saxe-Weimar, à La Haye. Dîner servi par M. Bourguet (1863).

Menu de 50 couverts. — Prusse.

Huîtres anglaises.

Potage Pierre le Grand.
Potage à la reine Hortense.

Bouchées à la purée de faisan.

Turbot sauce aux huîtres.
Jambon à la porte Maillot.

Punch à la Romaine.

Salmis de bécasses, à la Périgord.
Casserole de riz à la Toulouse.
Homards à la Glowcester.
Timbale de foie-gras, à la gelée.

Cimier de daim rôti. Groseilles.
Faisans de Bohême. Cresson.

Céleris au velouté. Haricots verts.
Gelée macédoine au vin de Champagne.
Croquenbouche d'oranges, Plombière.

S. E. M. le Comte de Bismark, Président du Conseil à Berlin. Dîner servi par M. Ripé (1867).

Menu de 10 couverts. — Paris.

Consommé aux œufs pochés.
Potage de macaroni à la Bagration.

Turbot sauce Hollandaise et aux huitres.
Jambon américain, au Madère, garni à l'Anglaise.

Boudins de lapereaux à la Richelieu.
Côtelettes de pré-salé à la purée de champignons.
Suprême de volaille aux pois nouveaux.
Caisses de laitances au coulis d'écrevisses.

Canards sauvages rôtis, sauce aux pommes.
Pain de foie-gras à la Marie-Louise.

Artichauts à la moelle.
Truffes au vin de Champagne.
Gelée d'eau de Dantzick garnie de fraises.
Croquante de Génoise à la crème d'oranges.

M. Hubbard. Diner servi par P. C. Dessolliers (1867).

Menu de 12 couverts. — Munich.

Consommé printanier, à la Royale.
Bouchées à la Reine.

Ombre chevalier, sauce Genevoise.
Pommes de terre.
Longe de veau, rôtie,
Jardinière.

Timbale de foie-gras aux truffes.
Filets de poulardes à la Talleyrand.

Cimier de daim, piqué et rôti.
Gelée de groseilles. Salade.

Haricots verts à l'Anglaise.
Brioche aux fruits, sauce abricots.
Mousse au chocolat, gâteaux.
Compotes.

S. E. Sir Henry Howard, Ministre plénipotentiaire d'Angleterre.
Diner servi par M. Fauvet fils.

Menu de 40 couverts. — Paris.

Potage aux profiteroles.
Consommé printanier.

Turbot sauce Hollandaise et Genevoise.
Filet de bœuf à la Godard.
Suprême de volaille à la Périgord.
Chaufroix de bécassines à la Régence.

Épigrammes d'agneau à la Macédoine.
Salade de homards en belle-vue

Sorbets aux liqueurs.

Dinde truffée et rôtie.
Pâté de foie-gras de Strasbourg.

Asperges sauce Flamande.
Artichauts à l'Italienne.

Pouding au rhum.
Chartreuse à la Sultane.
Timbale friande à l'ananas.
Gelée au Champagne et aux fraises.

S. E. M. Barroche, Ministre de la justice. Dîner servi par M. Pécheux (3 mars 1868).

Menu de 40 couverts..— Paris.

Potage aux huitres.
Consommé à la Sévigné.

Côtelettes à la Villeroy.
Turbot à la Diplomate.
Jambon de Mayence, sauce Madère.
Épinards au jus.

Croustades à la Toulouse.
Filets de perdreaux à la Bohémienne.
Turban de filets de truites, Vénitienne.
Chaufroix de faisan à la gelée.
Punch Impérial.
Quartier de chevreuil, sauce poivrade.
Poulets à la Reine, truffés.

Fonds d'artichauts à la Béarnaise.
Haricots verts à la maitre-d'hôtel.
Croûtes à la Richelieu.
Parfait à l'Ambassadrice.

S. E. le Prince de Metternich, ambassadeur d'Autriche. Dîner servi par M. Chandelier.

Menu de 10 couverts. — Paris.

———

Potage aux nids d'hirondelles.
Potage de pois verts à la Vaudémont.

Truite saumonée, sauce Genevoise et Hollandaise.
Selle d'agneau à l'Anglaise, sauce à la menthe.

Filets de canetons de Rouen, à l'orange.
Ortolans à la Lucullus.
Timbales à la Reine.
Caisses de foie-gras à la Parisienne.

Poulets nouveaux rôtis, à la Hambourgeoise.
Aspic de crevettes de Cherbourg, en belle-vue.

Tomates farcies à l'Espagnole.
Haricots vets à l'Anglaise.
Gâteau du Val-la-Reine.
Pudding d'ananas à la Vénitienne.

M. Hubbard. Diner servi par P. C. Dessolliers (1867).

Menu de 20 couverts. — Berlin.

———

Crème d'orge, liée.
Barsch à la Polonaise.
Croustades Monglas.

Turbot, sauce Hollandaise.
Dindes à la Godard et jambon.

Côtelettes d'agneau à la Nelson.
Poularde aux huîtres.
Mayonnaise de volaille.

Selle de chevreuil rôtie, et grives.
Compote Savoyarde.

Timbale de cèpes. Haricots verts.
Pêches à la Condé.
Plombière à la vanille, garnie.

S. A. le Prince de Radziwill. Diner servi par M. Thirouin.

Menu de 18 couverts. — Berlin.

Consommé à la jardinière et quenelles.
OEufs de vanneaux.
Huitres grillées.

Saumon du Rhin, sauce Vénitienne
Dinde truffée, à la Godard.

Côtelettes de mouton à la Soubise.
Homards à la Glowcester.

Faisans rôtis, à la crème aigre.
Salade Italienne.

Asperges à la sauce au pain.
Choux-fleurs, sauce Hollandaise.

Brioche en surprise, aux fruits.
Gelée au vin de champagne.
Glaces panachées.

S. A. R. le Prince Albrecht. Diner servi par MM. Schnimer père et fils.

Menu de 16 couverts. — Bavière.

Consommé printanier à la Royale.
Bouchées à la Monglas.
Seibling, sauce Hollandaise.
Pommes de terre.
Filet de bœuf à la financière.

Suprême de poulets, aux truffes.
Chaufroix de crème de faisan, à l'aspic.

Reins de chevreuil, sauce Cumberland.
Salade Italienne.

Asperges, sauce au beurre.
Pouding de biscuit à la Cussy.
Gelée macédoine au Champagne.
Plombière aux avelines, garnie.

S. E. le Comte Ferdinand de Trauttmansdorff, ministre d'Autriche. Diner servi par M. Carlès.

Menu de 40 couverts. — Vienne.

Consommé printanier à la Royale.
Crème de volaille à la Française.

Croquettes aux truffes.
Petites timbales Agnès Sorel.

Saumon du Rhin, sauce Genevoise.
Turbot, sauce aux huîtres.
Filet de bœuf piqué, à la jardinière.
Tête de veau à la financière.

Suprême de poulet à l'Anglaise.
Cailles truffées, à la Périgord.
Pâté de foie-gras, à la gelée.
Aspic de queues d'écrevisses, à l'Italienne.

Cimier de chevreuil, sauce groseilles.
Canetons nouveaux, au cresson.

Asperges, sauce au beurre.
Petits pois à l'Anglaise.
Timbale de fruits à la Pompadour.
Charlotte Génoise, à la plombière d'ananas.

S. Exc. Lord Blomfield, ambassadeur d'Angleterre.
Dîner servi par M. Loyer (24 mai 1867).

Menu de 40 couverts. — Amérique.

Clams-Chouder.
Consommé à la Régence.
Crème de pois verts, printanière.

Timbales à la Rothschild.
Filets de Kingfisch à l'Italienne.
Truites à la Vénitienne.
Filet de bœuf, sauce Madère.
Jambon glacé, aux épinards.

Côtelettes de pigeons, purée champignons.
Pâté de foie-gras à la gelée.
Cardinal.
Bécasses et chapons truffés.

Haricots verts. Petits pois.
Cardons et choux-fleurs.

Pêches à la Parisienne. Pommes à la Dauphine.
Bavarois au café. Charlotte Russe.
Sultane aux amandes. Corbeille Arabesque.
Asperges glacées au marasquin. Parfait au café.

Delmonico's house. Dîner servi par M. Ranhofer, président de la Société culinaire et philanthropique de New-York.

Menu de 20 couverts. — Vienne.

Potage crème de concombres.
Consommé à la Princesse.

Petits vol-au-vent, aux huîtres.
Croquettes de volaille.

Turbot à la Hollandaise.
Pièce de bœuf à la jardinière.

Suprême de poulets, à la Royale.
Quenelles de perdreaux, aux truffes.
Mayonnaise de crevettes.

Poulardes et cailles rôties.
Salade et cresson.

Asperges, sauce à la crème.
Petits babas à la Macédoine.
Gelée aux cerises.

S. A. R. le Prince Philippe de Wurtemberg. Dîner servi par M. Martin (1868).

Menu de 20 couverts. — La Haye.

Consommé au riz, à la Princesse.

Croquettes à la béchamel.
Cabillaud garni de filets de soles.
Pommes de terre.
Roast-beef, au jus et sauce raifort.

Filets de pigeons à la Maréchale.
Côtelettes de mouton, pointes d'asperges.
Vol-au-vent à la financière.
Filets de lièvre à la Romaine.

Choux-fleurs. Timbale de macaroni.

Cailles et chapons rôtis, cresson.

Gâteau Héloïse, garni.
Macédoine de fruits à la gelée.
Glaces, fruits, dessert.

S. A. R. le Prince Frédéric des Pays-Bas. Dîner servi par M. Jaquet (1868).

Menu de 40 couverts. — Francfort.

Consommé à la Royale.

Rissoles Pompadour.
Fogosch sauce Hollandaise.
Filet de bœuf à la jardinière.

Côtelettes de marcassin, à la Romaine.
Suprême de poulets, aux petits pois.
Pain de perdreaux, à la Trévise.
Aspic de homards, sauce mayonnaise.

Punch à l'Anglaise.

Faisans de Bohême, rôtis.
Pâté de foie-gras de canards.

Artichauts à la Barigoule.
Pointes d'asperges au velouté.
Timbale de marrons au marasquin.
Bavarois à la printanière.
Corbeille de glace.

S. E. M. le Baron de Kübek. Dîner servi par M. Émile Mondon (1866).

Menu de 24 couverts. — Berlin.

Potage Muligatowny.

Huîtres au gratin.

Boudins à la Richelieu.

Turbot sauce crevettes.
Dindes à la Régence.

Côtelettes de foie-gras, aux truffes.
Chaufroix de grives, en caisses.

Faisans de Bohême rôtis, bread sauce.

Punch à la Romaine.
Cardons de France, à la moelle.
Croûtes à l'ananas.
Timbale de marrons à la Chantilly.
Salade, fromage, glaces.

S. A. R. le Prince Charles de Prusse. Dîner servi par M. Blondil (1868).

Menu de 24 couverts. — Écosse.

Crème d'orge, à la Reine.
Consommé à la Brunoise.

Turbot, sauce Hollandaise.
Filets de maquereaux, à la Colbert.
Rissoles, à l'Italienne.

Filets de canetons, à la Macédoine.
Quenelles de faisans à la Périgueux.

Selle de mouton à l'Anglaise.
Poularde à la financière. Jambon.
Filet de bœuf, à la Napolitaine.

Canards sauvages. Dinde. Perdreaux, rôtis.

Mayonnaise de homards. Profiteroles au chocolat.
Haricots flageolets. Gelée panachée, aux fruits.

Céleris à la moelle. Pudding à la Nesselrode.

Petits soufflés au fromage.

S. G. Duc de Marlborough. Dîner servi par M. Ernest Denis.

Menu de 30 couverts. — Hambourg.

Potage à la d'Orléans.
Petites timbales à la Valenciennes.

Turbot, sauce Hollandaise.
Filet de bœuf à la Reynière.

Poulardes du Mans, truffées.
Épigrammes d'agneau, à la Macédoine.
Buissons de queues de homards.
Chaufroix de foie-gras, à la gelée.

Punch à la Romaine.

Bécasses garnies de canapés.
Dinde de Bresse, au cresson.

Petits pois à la Française. Cardons à la demi-glace.
Gelée Napolitaine. Plombière aux avelines.
Croquenbouche aux fruits. Gâteau de broche à la vanille.

M. Gottlieb Jenisch. Dîner servi par M. Finot (1867).

Menu de 20 couverts. — Paris.

Potage printanier à l'orge.
Soupe tortue, à l'Anglaise.

Timbales à la Warandoff.
Turbot, sauce aux écrevisses, beurre fondu.
Filet de bœuf aux canapés, à la Bohémienne.

Escalopes de faisan, purée de champignons.
Suprême de volaille à la Périgord.
Chaufroix d'ortolans à la Magenis.
Salade de homard à la Russe.

Asperges, sauce Hollandaise.

Grouses et bécasses rôtis.

Pain de pistaches à la Parisienne.
Petits soufflés glacés, à l'ananas.
Moka, garni d'une glace au café.

M. le Baron James de Rothschild. — **Diner servi par M. Piscart** (1867).

Menu de 20 couverts. — Russie.

Potage à la Victoria
Consommé de volaille.

Petits pâtés du Caucase.

Petit esturgeon à l'estouffade.
Pièce de bœuf à la cuiller.
Purée de champignons.
Côtelettes de poulardes, à la Demidoff.
Quenelles à la Richelieu, aux truffes.
Punch à l'Impériale.

Gelinottes et cailles, rôties.

Salade Espagnole.
Gnoquis à la Romaine.

Gaufres à la Bekendoff.
Moscovite d'ananas, garnie.
Compotes.

M. le Comte général Levachoff, gouverneur de Saint-Pétersbourg.
Dìner servi par **M. Ernest Baucher.**

Menu de 20 couverts. — Toulouse.

MARSALA.......... Purée à la Reine.
Consommé printanier.

Poutargue et olives.

VILLAUDRIC......... Loup, sauce aux huîtres.
Filet de bœuf à la Richelieu.

BORDEAUX PICHON... Suprême de poulets.
Foies de canard à la Toulouse.
Mauviettes au gratin.

Punch à la Romaine.

CAHORS DE 1820..... Dinde truffée, flanquée d'ortolans.
Bécasses rôties aux croûtes.

BOURGOGNE......... Cèpes à la Bordelaise.
Petits pois à la Française.

VIN DU PRIEUR ET DE TARAGONE........ Abricots à la Condé.
Charlotte aux fraises.

CHAMPAGNE......... Glaces, fruits et crèmes.

Dîner servi par M. Victorin Chaubard, à Toulouse (1868)

Menu de 20 couverts. — Wurtemberg.

POTAGE... ... Muligatowny.

HORS-D'OEUVRE. Mayonnaise à la Provençale.
Petits pâtés à la purée de gibier.

RELEVÉS...... Cabillaud à la Hollandaise.
Pièce de bœuf braisée, sauce tomate.

ENTRÉES...... Filets de perdreaux aux truffes.
Poulardes à l'estragon.
Bordure à la Régence.
Pâté de foie-gras à la gelée.

Punch au Champagne.

RÔTS......... Chapons truffés et faisans, rôtis.

ENTREMETS.... Petits pois aux laitues.
Pouding à la Maréchale.
Gelée Macédoine au kirsch.
Tourte de biscuit.

S.A.R. le Prince Charles de Bavière. Dîner servi par M. Aubry (1868).

Menu de 12 couverts. — Francfort.

Consommé printanier.

Huîtres au gratin.

Truites au bleu, sauce Genevoise
Pommes de terre.
Pièce de bœuf à la Godard.

Choux et langue.

Filets de perdreaux aux truffes.
Pain de foie-gras à la gelée.
Dindonneaux rôtis, salade.

Punch Royal.

Artichauts à l'Italienne.
Gelée à la crème de Moka.
Glaces aux fruits.

S. A. le Duc de Nassau. Dîner de 20 couverts, servi par M. Vincent (1868).

Menu de 15 couverts. — Polnisch.

Crème d'orge, à la Princesse.
Brunoise aux quenelles.
Cromeskis à la Russe.

Turbot, sauces homard et Hollandaise.
Punch glacé à l'ananas.
Pièce de bœuf braisée, sauce Madère.

Macédoine de légumes.

Bordure, à la Toulouse.
Pain de levraut, à la gelée.

Dinde truffée et rôtie. — Salade.

Haricots flageolets, maître-d'hôtel.

Croûtes aux fruits, à la Victoria.
Soufflé glacé au café.
Compotes.

S. A. le Prince de Biron (Allemagne). — Dîner servi par M. Pelletier (1868).

Menu de 18 couverts. — Lisbonne.

Soupe tortue. Tapioca.
Friture Italienne.

Filets de soles à la Rouennaise.
Pièce de bœuf à la Vernon.
Légumes glacés.

Côtelettes de chevreuil, purée de marrons.
Escalopes de faisan, en croustade.
Petits poulets à l'Anglaise.
Aspic de crevettes.
Dinde truffée et becfigues, rôtis.

Pointes d'asperges vertes. Tomates farcies.

Ananas à la ville de Francfort.
Soufflé parfait, à la fleur d'oranger.
Corne d'abondance, garnie de fruits.
Mousse à la Napolitaine.
Fondus au parmesan.

Ambassade de France en Portugal. Diner servi par M. Bla.

Menu de 20 couverts. — Stuttgard.

Potage aux nids d'hirondelles salanganes.
Bouchées à la Monglas.

Saumon à la Régence.
Pièce de bœuf à la jardinière.

Pain de volaille, sauce suprême.
Filets de perdreaux aux truffes.
Salade d'écrevisses, à la mayonnaise.
Punch à la Romaine.

Chapons rôtis, et mauviettes.

Salade mêlée.

Savarin à la Macédoine.
Gelée au Champagne, garnie d'ananas.
Plombière aux amandes, garnie de condés.

S. A. R. le Prince Hermann de Weimar. Dîner servi par M. Martin (1865).

Menu de 20 couverts. — Berlin.

Potage à la Reine et consommé.
Croustades à la Monglas.

Saumon, sauce Colbert.
Selle de veau à la Parisienne.
Haricots verts.

Côtelettes de poulets à la Pompadour.
Pâté de foie-gras de Strasbourg.

Faisans rôtis, au cresson.

Salade et compote.

Cardons à la moelle.
Crème Richelieu, à l'ananas.
Gâteau Génois, aux fruits.

M. le Comte de Redern. Dîner servi par M. Ad. Delaquis (1868).

Menu de 20 couverts. — Hollande.

Potage printanier aux œufs pochés.
Boudins à la Richelieu.

Saumon à la Genevoise.
Pommes de terre.

Quartier de mouton, sauce Madère.
Macaroni aux truffes.

Filets de faisan aux pointes d'asperges.
Fricassée de poulets à la Chevalière.
Haricots verts, garnis.

Punch à la Romaine.

Canetons nouveaux et bécassins.

Biscuit glacé, garni d'une plombière.
Glaces variées et gaufres.

S. A. le Prince Henri, à La Haye. Dîner servi par M. Godefroy.

Menu de 40 couverts. — Italie.

Soupe tortue et consommé.

Quenelles à la Maintenon.

Saumon garni, sauce Genevoise.

Jambon et Caviar.

Filet de bœuf à la jardinière.

Escalopes de foie-gras à la Talleyrand.
Poulardes du Mans à la Toulouse.
Salade de homard à la Parisienne.

Punch à la Romaine.

Asperges, sauce au beurre.
Purée de céleri aux croûtons.

Faisans rôtis, sauce groseilles.

Pouding à la Maréchale.
Biscuit glacé à la crème.

S. A. R. le Prince de Carignan à Turin. Dîner servi sous la direction de M. Morel (1867.)

Menu de 24 couverts. — Hongrie.

Consommé aux ravioles.
Croquettes à la Villeroy.

Turbot sauce aux huîtres.
Pommes de terre.
Selle de mouton piquée et rôtie.
Jardinière.

Pain de volaille à la financière.
Petits aspics de homards, remoulade.

Fonds d'artichauts au velouté.

Faisans truffés, rôtis.
Salade panachée.

Savarin aux fruits, sauce Madère.
Gelée à l'ananas, garnie de gâteaux.

M. le Comte de Karoly. Dîner servi par M. Fournier.

Menu de 24 couverts. — Bordeaux.

POTAGE	Consommé à la Colbert.
HORS-D'OEUVRE	Bouchées aux huîtres. Croquettes de Parme.
RELEVÉS	Saumon à la Bordelaise. Jambon aux petits pois.
ENTRÉES	Épigrammes d'agneau, petits pois. Poulardes truffées, à la Périgueux. Salmis de bécasses à la Dreux. Foie-gras à l'Italienne.
RÔTS	Quartier de chevreuil, sauce à l'Anglaise. Pâté de Strasbourg, à la gelée.
	Cèpes à la Bordelaise. Cardons au jus.
ENTREMETS	Bavarois à la vanille. Gelée à l'ananas. Millefeuille glacé au rhum. Parfait au café.

Dîner servi chez S. E. le Sénateur général Daumas.

Menu de 20 couverts. — Paris.

POTAGE	Quenelles de volaille, à la Darmantière.
RELEVÉS	Turbot Dieppois, sauce Hollandaise. Quartier de chevreuil, à la Provençale.
ENTRÉES	Suprême de poulets, aux petits pois. Timbales de foie-gras, à la Bagration. Sauté de filets de perdreaux, à la Mancelle. Chartreuse de homards, à la Stuart.
RÔTS	Chapons truffés, à la Périgord. Faisans de Bohême, rôtis.
ENTREMETS	Ramequins, à la Vaudoise. Asperges, sauce au beurre. Gâteau Florentin, aux avelines. Pouding, à la Condé.

M. Ad. Thiers, ancien Président du Conseil des Ministres.
Dîner servi par M. Charlier (mars 1868).

Menu de 40 couverts. — Paris.

Consommé à l'Impériale.

Caisses de ris d'agneau, à la Toulouse.

Saumon à la Genevoise.
Jambon glacé à la Napolitaine.

Suprême de poulets aux pointes d'asperges.
Célestines de foie-gras, aux truffes.
Bécassines à la bohémienne.
Salade à la Bagration.

Punch à la Romaine.

Dindonneaux à la Périgueux.
Pâté de faisan à la gelée.

Asperges, sauce Hollandaise.
Mousse à l'Ambassadrice.
Gâteau Cussy, historié.
Soufflé au citron, à l'Allemande.
Glace tutti-fruti.

S. E. M. le Comte Walewski, Président du Corps législatif.
Dîner servi par M. Jules Tarette (1867).

Menu de 25 couverts. — Bordeaux.

Macaroni à la Napolitaine.
Potage aux huîtres, lié.
Rissoles de foie-gras.

Matelote Royale, en croustade.
Royans grillés, à la Bordelaise.
Filet de bœuf, à la Chateaubriand.
Double d'agneau, à l'Anglaise.

Turban de filets de levrauts, aux olives.
Filets de poulets piqués, purée de champignons.
Mauviettes des Épicuriens.
Aspic de crêtes et rognons.

Bécasses et chapons, rôtis, salade, cresson.

Petits-pois. Cèpes au gratin.

Gâteau Frascati, chaud.
Pouding-Albert, au chocolat.
Corne d'abondance, en nougat.
Ricasoli à la Vanille, historié.
Soufflé au parmesan.

Dîner servi à Bordeaux, par M. Gremailly, fils aîné.

Menu de 60 couverts — Paris.

Consommé aux quenelles et pointes d'asperges.
Crème de riz à l'Allemande.
Bouchées à la Cardinal.

Saumon de Loire, sauce Genevoise.
Jambon d'York, sauce Madère.
Épinards au jus.

Suprême de poulets, à l'Impériale.
Filets de lapereaux en demi-deuil.
Caisses de foie-gras, aux truffes.
Filets de soles, sauce ravigote. Gelée.

Pintades truffées, sauce Périgueux.
Gélinottes de Russie, rôties.
Galantines de poulardes, à l'Anglaise.

Asperges bouillies, sauce Hollandaise.
Petits pois nouveaux, à l'Anglaise.
Pain de mandarines à la Parisienne.
Charlotte Pompadour, à l'ananas.
Croquenbouche de fruits.

S. E. le Maréchal Niel, Ministre de la guerre. — Dîner servi par M. Alexandre (24 mars 1868.)

Menu de 20 couverts. — Péra.

Potage à la Reine.
Consommé printanier.
Bouchées Monglas.
Gros merlan, sauce aux huitres.
Noix de veau à la Financière.

Timbale à la Napolitaine.
Turban de filets de poulets.
Côtelettes d'agneau à la chicorée.
Galantine de mauviettes, en chaufroix.
Punch à la Romaine.

Pintades et chapons truffés, rôtis.
Salade à la Russe.

Artichauts à la Provençale.
Pouding de cabinet, à la vanille.
Croustade aux fruits, à la Viennoise
Plombière du Caire, garnie.
Soufflé au parmesan.

Ambassade d'Autriche près la Sublime Porte. — Dîner servi par M. Charles Bourdon.

Menu de 25 couverts. — Berlin.

Consommé à la printanière.

Petits pâtés au naturel.

Saumon, sauce Genevoise.
Selle de mouton rôtie.

Légumes.

Côtelettes de pigeons, sauce Italienne.
Timbale de foie-gras.

Bécasses aux croûtes farcies.

Cresson.

Choux-fleurs, sauce au beurre.
Gelée à la Macédoine.
Plombière aux fraises, garnie de gâteaux.

Salade et compote.

Ambassade d'Angleterre en Prusse. Dîner servi par M. Meurisse (1868).

Menu de 60 couverts. — Paris.

Consommé de volaille au tapioca.

Filet de bœuf à la jardinière.
Galantine de dinde, à la gelée.
Jambon Anglais, glacé.

Bouchées au foie-gras.

Suprême de poulets, à la Royale.
Côtelettes d'agneau, pointes d'asperges.
Chaufroix de perdreaux, financière.
Salade de homards, en bordure.

Quartier de chevreuil, sauce poivrade.
Poulardes truffées, à la Périgord.

Haricots verts à l'Anglaise.
Artichauts à la Lyonnaise.
Plombière madeleine. Glaces panachées.
Kouglof à l'Allemande. Gâteau Eugénie.
Compotes. Dessert.

Mme Blanc. — Déjeuner dinatoire, servi par M. Dubray (1868).

CUISINE

DE TOUS LES PAYS.

SOUPES [1].

Les soupes sont servies chez tous les peuples familiarisés avec la gastronomie. Les Français, les Italiens, les Allemands, les Russes et généralement les populations du Nord de l'Europe les estiment. En Russie la soupe est souvent le mets le plus luxueux d'un dîner et coûte plus à elle seule que le dîner lui-même. Si en quelques contrées on sert les soupes dans des conditions différentes, il n'est pas moins vrai qu'elles ont une égale importance partout.

Dans le nord de l'Europe et en Angleterre, on sert de préférence les soupes garnies avec de la viande, de la volaille, du gibier ou du poisson. En France, les garnitures légères sont généralement préférées.

Les purées, les crèmes et enfin les soupes ou potages liés peuvent se passer de garniture, tandis que les soupes liquides, consommés ou bouillons clairs exigent d'être associés à une garniture quelconque.

Les garnitures des soupes peuvent être plus ou moins abondantes et variées selon qu'elles sont destinées aux repas familiers ou aux dîners d'apparat. Il est certaines circonstances où la soupe se trouve être un des mets les plus importants du repas : en ce cas toute licence est tolérée, puisqu'il faut la servir avec les exigences que sa nature comporte. Mais dans un dîner régulier où les mets sont choisis et distingués, où la soupe n'est plus qu'un accessoire relatif et sans caractère particulier, elle ne doit briller que par sa délicate succulence, par sa riche simplicité.

1. Soupes et potages sont synonymes, mais avec une légère nuance. J'ai adopté la première dénomination, parce qu'elle est mieux en rapport avec le caractère simple et populaire du livre. Celle de *potages* s'applique plutôt aux préparations de la grande cuisine.

Mais quelle que soit la nature des soupes et en quelque lieu qu'on les serve, il est une règle qu'on ne saurait enfreindre, parce qu'elle s'applique également à toutes, c'est de les servir chaudes. La soupe et le café qu'on sert, l'un au début du dîner, l'autre à la fin, ont cependant cela de commun ensemble, aux yeux des vrais gourmets, qu'ils doivent être absorbés à l'état bouillant. Ce n'est qu'à cette condition, en effet, qu'on peut en apprécier la bienfaisante et agréable saveur.

La collection variée et très-étendue que je produis dans ce chapitre mérite d'être étudiée avec la plus sérieuse attention; ces soupes appartiennent à tous les pays, à toutes les écoles, mais elles appartiennent surtout à la France. Pour la plupart elles ont donc un caractère particulier, et à défaut d'autre mérite elles ont celui de la nouveauté.

1. **Bouillon blanc.** — On emploie le bouillon blanc à la préparation des soupes et des potages légers qui doivent rester blancs, tels que : les crèmes de volaille, d'orge, de riz, d'asperges, etc.

Mettre dans une marmite 2 jarrets de veau, quelques os ou parures de veau, les abatis d'un ou de 2 poulets; les mouiller avec 4 à 5 lit. d'eau, ajouter un peu de sel et poser la marmite sur le feu pour faire bouillir le liquide en l'écumant. Au premier bouillon la retirer sur le côté, la couvrir aux trois quarts et régler le feu de façon que le liquide ne bouille que d'un côté; une demi-heure après lui adjoindre une grosse carotte, un petit morceau de navet, un brin de céleri, un bouquet composé de 2 poireaux et une pincée de persil. Continuer l'ébullition modérée jusqu'à ce que la viande des jarrets de veau soit cuite. Passer alors le liquide à travers une serviette humide, le dégraisser et le laisser déposer avant de l'employer.

2. **Bouillon rafraîchissant.** — Flamber et vider une poule, la diviser en quatre parties, mettre les morceaux dans une petite marmite en terre avec un jarret de veau coupé; couvrir ces viandes avec 4 litres d'eau froide, ajouter un peu de sel, poser la marmite sur feu modéré pour amener le liquide à l'ébullition en l'écumant; le retirer aussitôt sur le côté, lui mêler une poignée d'orge perlé, une carotte, 2 poireaux et un morceau de gros navet. Une heure après additionner au bouillon 2 laitues fraîchement cueillies, entières et bien lavées, ainsi que 2 petits oignons colorés au four : au bout d'une heure lui mêler une pincée de cerfeuil frais, une demi-heure après le dégraisser, le laisser déposer et le passer à travers une serviette rafraîchie et bien exprimée.

3. **Bouillon succulent.** — Prendre 2 kilogr. de viande maigre coupée sur une épaule de bœuf, en supprimer les os, la distribuer en carrés de 150 gr. environ, les mettre dans une marmite, les mouiller avec 8 à 10 lit. d'eau froide, poser la marmite sur le feu pour la soigner exactement comme le *pot-au-feu* ordinaire. Faire bouillir le liquide d'un seul côté et tout doucement. 2 heures après lui adjoindre un os de rosbif ou de gigot de mouton rôti; quand la viande est cuite passer le bouillon à la serviette pour le dégraisser. Il doit alors se trouver succulent, de belle couleur et d'une limpidité semblable à celle du consommé.

4. Bouillon improvisé. — Dans un moment pressé on peut obtenir du bon bouillon en fort peu de temps, par le procédé que voici : Prendre 2 kilogr. de viande de bœuf du côté de la noix, en supprimer la graisse, la couper en dés pour la hacher; mettre le hachis dans une casserole, le délayer avec de l'eau froide (4 lit. par kilogr. de viande); lui additionner quelques légumes émincés, tels que : carottes, racines de céleri, poireaux et oignons, une pincée de cerfeuil, quelques grains de poivre, clous de girofle et enfin quelques carcasses de volaille, crues ou cuites; poser la casserole sur feu modéré, agiter de temps en temps le liquide, l'amener à l'ébullition et le retirer sur le côté du feu de façon qu'il ne fasse que frissonner. 20 minutes après le passer à travers une serviette préalablement rafraîchie.

5. Pot-au-feu. — Quand on veut obtenir un bon pot-au-feu il ne faut pas regarder à employer quelques livres de viande de plus, car la succulence et la perfection du bouillon sont toujours en raison directe de la quantité de viande qui lui sert de base : ce fait n'a pas besoin d'être démontré. L'essentiel, c'est de porter à l'opération les soins les plus vigilants.

Pour un pot-au-feu devant servir à 8 ou 10 personnes, prendre une tranche de culotte de bœuf de 2 à 3 kilogr., la laver à l'eau froide, la désosser, la ficeler et la placer dans une marmite en terre bien propre, avec 2 abatis de volaille ou un petit jarret de veau, ce qui n'est pas excessivement coûteux ; mouiller les viandes avec 6 à 7 litres d'eau froide, en observant que la marmite soit à peu près pleine; ajouter une petite poignée de sel et la poser sur feu modéré pour amener graduellement le liquide à l'ébullition en l'écumant; lui mêler un verre d'eau froide et le retirer sur le côté du feu, de façon à ce qu'il ne reçoive la chaleur que partiellement : c'est l'unique moyen d'obtenir un bouillon limpide. L'ébullition doit être très-modérée, régulière et continue pendant 5 heures au moins. Le vase ne doit pas être tout à fait couvert.

2 heures après que le liquide est entré en ébullition, lui adjoindre un demi-chou frisé et blanchi, un gros oignon coloré au four, 4 carottes fraiches, 3 poireaux, un gros navet coupé, une racine de céleri et un panais. Quand la viande est à peu près cuite, ajouter un petit bouquet de cerfeuil, quelques clous de girofle et une demi-feuille de laurier. Continuer l'ébullition.

20 minutes avant de servir, ranger des tranches de pain grillé dans une soupière, les saupoudrer avec une pincée de poivre fin; dégraisser légèrement le bouillon, le passer au tamis fin, sans le troubler, et le verser dans la soupière en tout ou en partie ; lui adjoindre la moitié des légumes coupés, réserver le restant pour entourer le bœuf, envoyer celui-ci après la soupe.

6. Cucido à la Portugaise. — Mettre dans une marmite en terre un kilog. de bœuf, un morceau de jambon cru, le manche d'un gigot de mouton, une poule et 2 ou 3 poignées de *garbanços* ramollies; ajouter 5 à 6 lit. d'eau froide, poser la marmite sur le feu, écumer le liquide, au premier bouillon le retirer sur le côté; 2 heures après lui additionner un petit chou frisé, blanchi et attaché avec une ficelle, 2 poireaux, une tomate coupée, une carotte et quelques clous de girofle; une heure plus tard plonger dans le liquide 2 saucisses fumées; quand les viandes sont cuites passer le bouillon dans une casserole pour le tenir au chaud.

Hacher un oignon, le faire revenir de belle couleur avec un peu de saindoux, lui mêler 500 gr. de bon riz, le mouiller avec du bouillon de la marmite (trois fois sa hauteur), le couvrir et le laisser cuire tout doucement ; quand il est à sec et bien atteint,

lui mêler une cuillerée à bouche de poivre doux, ainsi qu'une cuillerée de sauce tomate. — Avec le restant du bouillon passé et dégraissé, préparer une soupe au tapioka; quand elle est à point, la verser dans la soupière. Retirer les viandes de la marmite, le bœuf, la poule, le jambon et les saucisses, les dresser ensemble sur un plat long en les entourant avec les garbanços et le chou divisé. Envoyer le riz séparément.

7. **Puchero à l'Espagnole.** — A l'égal du pot-au-feu français, le puchero est en Espagne le mets quotidien des familles. Il faut l'avoir mangé dans le pays même pour bien se rendre compte de sa valeur.

Mettre un kilog. de poitrine de bœuf dans une marmite en terre avec les abatis d'un poulet, une oreille de porc, 200 gr. de petit salé ou de jambon blanchi, et enfin 3 poignées de *garbanços* ramollies. Mouiller les viandes avec 5 à 6 lit. d'eau; poser la marmite sur feu, écumer le liquide; au premier bouillon le retirer sur le côté; 2 heures après lui adjoindre 2 poireaux liés ensemble, un bouquet de cerfeuil mêlé avec une pincée d'*hierba-buana* (menthe sauvage), une tranche de bonne courge sans écorce ni semences, une tête de laitue, une grosse carotte et un demi-chou frisé et blanchi. Une heure après ajouter un *choriso* et continuer l'ébullition modérée.

Au moment de servir, retirer la marmite du feu, la pencher tout doucement pour verser le bouillon dans une casserole, en le passant, le verser ensuite dans la soupière; lui adjoindre la laitue et les poireaux coupés, ainsi que des tranches de pain grillées. Dresser le bœuf sur un plat, l'entourer avec le jambon, le *choriso* et les légumes; envoyer les viandes en même temps que la soupe.

8. **Consommé aux quenelles.** — Prendre les chairs d'un poulet cru, les parer et avec elles préparer une petite farce à quenelle. — Hacher fin 200 gr. de viande maigre de bœuf et autant de veau, les déposer dans une casserole, leur mêler 2 œufs battus, délayer le hachis avec 3 litres de bon bouillon froid et dégraissé. Couper en petits morceaux la carcasse d'une volaille cuite, les joindre au bouillon, ainsi que les ailerons, les pattes, les abatis et la carcasse du poulet cru, une carotte, un poireau et un petit morceau de céleri, tous ces légumes émincés; poser la casserole sur feu moderé; au premier bouillon la retirer sur le côté pour que l'ébullition soit partielle.

Avec la farce, et à l'aide de 2 cuillers à café, mouler 3 douzaines de petites quenelles, les faire pocher à l'eau bouillante, les égoutter sur un tamis et les déposer dans la soupière. Dégraisser le consommé avec soin, le verser sur les quenelles en le passant à travers une serviette rafraîchie et bien exprimée.

9. **Consommé au pain de faisan.** — Prendre la valeur de 500 gr. de chairs cuites de faisan, en supprimer la peau, les couper et les tenir à couvert.

Émincer un oignon, un poireau et la moitié d'une racine de céleri, les faire revenir au beurre, leur additionner les os et carcasses de faisan, divisées en morceaux, ainsi que toutes les parures et débris crus ou cuits dont on dispose; leur adjoindre quelques parures de jambon et un bouquet d'aromates, les mouiller avec 3 litres de bouillon, poser la casserole sur feu, écumer le liquide avec soin, au premier bouillon le retirer sur le côté; une heure et demie après le passer à la serviette, et le dégraisser.

D'autre part, piler au mortier les chairs cuites de faisan; leur mêler 4 cuillerées à bouche de glace ou de sauce, et 8 à 9 jaunes d'œuf crus; passer l'appareil au tamis fin ou à l'étamine, lui mêler une pointe de muscade, le verser dans un moule rond et uni, beurré et masqué, au fond, avec un rond de papier; poser ce moule dans une casserole

et faire pocher l'appareil au bain-marie ; aussitôt qu'il est raffermi à point, le retirer du feu, le laisser refroidir, le démouler et le diviser en carrés de moyenne grosseur ; déposer ceux-ci dans la soupière et verser le consommé de gibier sur le pain.

10. Consommé aux ravioles de gibier. — Préparer 2 à 3 litres de consommé de gibier (V. nº 9). — Lever les 2 filets d'un perdreau cru, en supprimer la peau et les nerfs; couper les chairs en morceaux, les piler au mortier avec moitié de leur volume de cervelle de veau cuite, autant de moelle de bœuf crue et autant de parmesan. Quand la farce est finie, lui additionner 2 jaunes d'œuf, la retirer, et avec elle préparer 5 à 6 douzaines de petites ravioles. (Voir aux Farinages.)

Cinq minutes avant de servir, plonger les ravioles à l'eau bouillante et salée, leur donner quelques bouillons, retirer la casserole hors du feu. 3 minutes après les égoutter sur un tamis, les ranger dans la soupière et verser le consommé dessus.

11. Consommé à la bonne femme. — Préparer la valeur d'un litre et demi de bon consommé, en procédant comme il est dit au nº 8; quand il est passé, le tenir au chaud sur le côté du feu. — Couper des tranches minces de pain bis plus longues que larges, sans supprimer la croûte, en dresser 7 à 8 à cheval dans chaque assiette à soupe, et former une couronne sur le fond des assiettes ; beurrer légèrement le milieu de ces assiettes au centre de chaque couronne de pain, puis casser dans le vide formé par la couronne un œuf très-frais ; l'assaisonner avec sel et poivre, arroser le fond des assiettes avec un peu de consommé, et les pousser au four modéré, simplement pour faire légèrement pocher l'œuf. En sortant les assiettes du four, arroser les tranches de pain avec un peu de consommé et faire servir ces assiettes aux convives, en même temps que le consommé, mêlé, au moment, avec une pluche de cerfeuil ou une garniture de petits légumes.

12. Consommé de poisson aux quenelles. — Émincer un gros oignon, 2 poireaux et une carotte; les faire revenir avec du beurre dans une casserole; leur adjoindre la valeur de 2 kilogr. de poissons ordinaires et osseux, tels que grondins, perches et tanches; ajouter une tête de turbot ou une tranche de congre; mouiller le poisson à hauteur avec moitié vin blanc et moitié eau chaude; ajouter un bouquet de persil garni d'aromates, sel et grosses épices; couvrir la casserole et cuire le poisson à feu vif pendant 20 minutes; passer alors le bouillon au tamis, le dégraisser et le laisser déposer.

Hacher 500 gr. de chairs de merlan ou de brochet, leur mêler 3 œufs entiers, les délayer avec un verre de vin blanc et ensuite avec le bouillon de poisson; ajouter quelques racines émincées; poser la casserole sur feu modéré, tourner le liquide jusqu'au moment où il va bouillir; à ce point le retirer sur le côté ; quand il est clair, le passer à la serviette. — Mouler, dans des petites cuillers à café, 2 douzaines de quenelles de merlan, les faire pocher, les égoutter et les ranger dans la soupière; dégraisser le consommé et le verser sur les quenelles.

13. Consommé aux biscottes, à la Viennoise. — Faire fondre à moitié 200 gr. de beurre, le verser dans une terrine pour le travailler avec une cuiller ; quand il est bien lié, lui adjoindre 3 à 4 jaunes d'œuf, l'un après l'autre; aussitôt que l'appareil est mousseux, lui incorporer 200 gr. de farine en même temps que les blancs fouettés, mais sans corder l'appareil; l'assaisonner avec un grain de sel et une pointe de muscade ; l'étaler sur une plaque beurrée et farinée, en lui donnant l'épaisseur d'un centimètre; le cuire à four doux. En le sortant, le diviser en losanges, dresser celles-ci sur une assiette et les envoyer en même temps qu'une soupière de bon consommé de volaille ou gibier.

14. Consommé des Épicuriens. — Prendre 3 petits pains de table, de forme

ronde; couper sur le centre de chacun d'eux 3 tranches d'un demi-centim. d'épaisseur; les faire légèrement griller d'un côté et les masquer, sur cette surface, avec une couche épaisse de bon parmesan frais et râpé; saupoudrer celui-ci avec un peu de poivre; ranger les tranches sur un gril, les pousser au four et les tenir jusqu'à ce que le fromage soit dissous et légèrement glacé; les retirer alors et les ranger dans un plat.

Verser dans une casserole plate la valeur d'un litre de bon consommé, le faire bouillir, lui mêler 5 à 6 cuillerées à bouche de madère, et lui adjoindre, l'un après l'autre, 8 à 10 œufs bien frais, en les coupant à fleur du liquide pour les pocher bien ronds; au premier bouillon, retirer la casserole sur le côté du feu, la couvrir et la tenir ainsi pendant 5 minutes; enlever alors les œufs avec une petite cuiller percée, les ranger, tour à tour, un sur chaque tranche de pain; verser le consommé dans la soupière en le passant au tamis fin, l'envoyer en même temps que les œufs.

15. Consommé des Jacobins. — Hacher 200 gr. de maigre de jambon cuit, le piler, lui mêler 2 cuillerées à bouche de béchamel réduite, 4 cuillerées de purée de tomate bien rouge et une pincée de cayenne; passer l'appareil à l'étamine, le déposer dans une terrine, lui mêler 2 cuillerées à bouche de madère, 6 cuillerées de bon consommé, 6 jaunes d'œuf et 2 œufs entiers. Avec cet appareil, emplir des moules à dariole beurrés, et le faire pocher au bain-marie.

D'autre part, préparer la valeur de 2 lit. de consommé, tel qu'il est décrit au n° 8. Au moment de servir, démouler les petits pains, les diviser chacun en quatre parties, les mettre dans la soupière, leur adjoindre la valeur de 3 décilit. de petits pois frais, cuits au moment à l'eau salée. Verser le consommé dans la soupière.

16. Consommé aux noques, à la Genevoise. — Tenir 2 lit. de bon consommé sur le côté du feu. — Hacher 250 gr. de filets mignons de veau crus, les piler, leur mêler 150 gr. de beurre et les passer au tamis; remettre cette farce dans le mortier, l'assaisonner avec sel et épices; lui mêler trois quarts de son volume de pâte à chou ordinaire, finie avec des œufs et une poignée de parmesan râpé; piler bien l'appareil, quand le mélange est opéré, le prendre par petites parties à la fois avec une cuiller à café, et les laisser tomber dans du bouillon chaud; faire bouillir le liquide quelques secondes, couvrir la casserole et la retirer sur le côté du feu; 3 minutes après, égoutter les noques, les déposer dans une soupière et verser le consommé dessus.

17. Julienne à la faubonne. — La julienne est une soupe nationale de la France. L'époque la plus propice à sa préparation est le printemps et l'été, alors que les légumes qui en font la base sont frais et tendres. En hiver cette soupe perd son à-propos en même temps que ses qualités vraies, car à cette saison les légumes sont généralement secs, âcres, durs, ils ont en partie perdu leurs propriétés odorantes. La variété des racines et des légumes tendres convient à cette soupe; il faut cependant éviter d'en mettre une quantité trop grande, car une julienne trop étoffée devient défectueuse.

Éplucher 2 grosses carottes, un navet, une tête de chou-rave, une petite racine de céleri, 2 oignons nouveaux, un poireau, la moitié d'un chou frisé, une belle tête de laitue, une poignée d'oseille et quelques petits pois tendres. Émincer en tranches, et séparément, les carottes, navets, choux-raves et racines de céleri; ciseler ces tranches en filets de 2 centim. de long et très-fins. N'employer que les parties rouges des carottes.

Émincer et ciseler oignons et poireaux, les mettre dans une casserole avec un morceau de beurre, les faire revenir pendant quelques minutes sur feu modéré, leur adjoindre les filets de carottes, de navet, de chou-rave et de céleri; les faire revenir pendant

quelques instants, les saupoudrer avec un peu de sel et une pincée de sucre, les mouiller avec la valeur d'un tiers de litre de bouillon dégraissé, couvrir la casserole et cuire les légumes jusqu'à ce que le bouillon tombe à glace; les mouiller alors avec la valeur de 2 litres de bouillon frais et bouillant, et retirer la casserole sur le côté du feu. 25 minutes après mêler aux légumes les laitues ainsi que le chou blanchi et ciselé, et enfin les petits pois crus; cuire ces légumes pendant trois quarts d'heure. Au moment de servir, dégraisser la soupe, lui additionner l'oseille ciselée et blanchie, ainsi que la valeur d'un verre de purée de pois verts frais ou secs. La verser dans la soupière.

18. Julienne à la Russe. — Ciseler en julienne une carotte, un moyen navet, un morceau de racine de céleri, un chou-rave, 2 oignons et un poireau; ciseler également des *gribouis*, c'est-à-dire des cèpes frais (la même quantité que de légumes).

Faire revenir au beurre les oignons et le poireau, sans les colorer, leur adjoindre les autres racines émincées, ainsi que les champignons et faire réduire leur humidité; mouiller alors ces légumes avec un peu de bouillon, faire aussi réduire celui-ci à glace, les mouiller enfin avec 3 à 4 litres de bouillon frais. Et bouillant, retirer la casserole sur le côté du feu. Une heure et demie après, dégraisser la soupe, lui mêler une pincée de fenouil haché, la lier avec quelques cuillerées de crème aigre (smitane) passée au tamis, la verser dans la soupière. — En Russie on sert en même temps que cette soupe une assiette de petits pâtés, croquettes ou rissoles.

19. Julienne à la Polonaise. — Mettre dans une casserole 4 poignées de pois secs, 2 poignées de champignons secs (piecharki), une carotte et un morceau de racine de céleri; mouiller ces légumes avec 4 à 5 litres d'eau froide, faire bouillir le liquide et retirer la casserole sur le côté pour finir de cuire tout doucement les légumes.

Couper en julienne un poireau, un oignon, une racine de céleri, une racine de persil et un morceau de betterave crue. Faire revenir au beurre l'oignon et le poireau, leur adjoindre les autres légumes et 10 minutes après les mouiller avec la valeur de 2 lit. du bouillon préparé et passé au tamis fin; au premier bouillon, le retirer sur le côté et trois quarts d'heure après lui additionner un demi-chou d'hiver, émincé en julienne et blanchi, ainsi qu'une petite partie des champignons cuits dans le bouillon, également émincés. Une demi-heure après lier la soupe avec 4 à 5 cuillerées à bouche de crème aigre; ajouter une pincée de fenouil vert (haché), et la verser dans la soupière. Envoyer à part une assiette de rissoles garnies avec un appareil aux champignons et frites au moment.

20. Soupe aux queues de veau, à l'Indienne. — Couper 6 queues de veau, chacune en deux parties, les faire dégorger et blanchir, les rafraîchir, les bien égoutter et les éponger sur un linge. Émincer un oignon et un poireau, les faire revenir au beurre avec 200 gr. de jambon cru coupé en petits dés; ajouter les tronçons de queues de veau, les sauter pendant quelques minutes, les saupoudrer avec 2 cuillerées à bouche de farine et autant de poudre de cary; les faire revenir encore quelques secondes et les mouiller, peu à peu, avec 3 à 4 lit. de bouillon; ajouter une carotte, un morceau de céleri et un bouquet de persil garni d'aromates; amener le liquide à l'ébullition en le tournant à la cuiller. Au premier bouillon retirer la casserole sur le côté du feu, faire bouillir le liquide jusqu'à ce que les queues soient cuites; les égoutter, les parer, les ranger dans la soupière et verser la soupe dans celle-ci, en la passant.

21. Hoche-pot. — Couper une queue de bœuf en morceaux, faire dégorger ceux-ci pendant quelques heures, les faire blanchir, les égoutter, les rafraîchir et les remettre dans

la même casserole; ajouter un oignon émincé, un peu de bon dégraissis épuré, un os de jambon cru, un jarret de veau, quelques abatis de volaille et enfin un bouquet garni; poser la casserole sur feu modéré, faire revenir tout doucement ces viandes pour leur faire prendre couleur, les mouiller avec la valeur de 4 litres de bouillon léger; mettre le liquide en ébullition en l'écumant, le retirer sur le côté du feu, lui additionner un morceau de petit salé blanchi, 2 grosses carottes, un gros navet, un pied de céleri et 2 poireaux. Une heure et demie après adjoindre au bouillon 3 à 4 laitues blanchies et ficelées, ainsi que le cœur d'un petit chou également blanchi et ficelé, de façon à pouvoir le retirer d'un trait quand il est cuit.

Continuer l'ébullition modérée jusqu'à ce que les viandes soient cuites, les retirer alors, les dresser sur un plat avec le lard et les légumes divisés en parties; passer le bouillon à travers une serviette, le dégraisser, le verser dans une soupière, lui adjoindre des croûtes de pain grillées et les laitues coupées en morceaux. Envoyer la soupe en même temps que les viandes dressées sur un plat.

22. Croûte au pot à la Parisienne. — Désosser et ficeler un morceau de trumeau de bœuf de 2 kilogr., le mettre dans une marmite en terre avec 6 lit. d'eau, un peu de sel et quelques couennes de lard blanchies; poser la marmite sur feu, écumer le liquide avec soin, au premier bouillon, le retirer sur le côté de façon qu'il ne fasse que frissonner. Une heure et demie après ajouter un jarret de veau et une poule, 2 poireaux liés avec une pincée de cerfeuil, 2 carottes, un navet, une tête de céleri, un oignon coloré au four, girofles et gros poivre, 4 laitues et un petit chou frisé, blanchis et liés séparément. — Une heure après adjoindre au liquide un os de rosbif ou de gigot de mouton rôti, ou bien 2 carcasses de volaille; continuer l'ébullition pendant 3 heures. Au moment de servir retirer les légumes, les diviser en morceaux et les déposer dans la soupière avec des petites flûtes de pain coupées de 4 à 5 centim. de long, beurrées et séchées au four. Passer le bouillon, le dégraisser à moitié et le verser dans la soupière.

23. Couscous des Arabes. — Le *couscous* est une espèce de semoule ou pâte de froment que les Arabes préparent ainsi : prendre du beau froment (blé), le trier avec soin, le laver à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'épiderme se trouve tant soit peu attendri, rassembler le blé en tas sur une table lisse, le couvrir avec un linge humide et l'exposer au soleil ardent pendant quelques heures, c'est-à-dire, jusqu'à ce que le grain soit gonflé ; retirer alors le linge, étaler le blé en couche mince pour le faire sécher promptement au soleil, de façon à le faire racornir; à ce point le moudre entre 2 *meules* selon les procédés ordinaires : il faut seulement que ces meules soient assez écartées pour concasser le grain sans le pulvériser très-fin ; le vanner ensuite pour en extraire le son et la farine qu'il peut contenir.

Voici la méthode pour cuire le couscous : prendre une passoire sans manche, s'adaptant juste à l'embouchure d'une marmite en terre et pouvant s'y soutenir suspendue au moyen de 3 agrafes, sans cependant que celles-ci nuisent à la fermeture de la marmite.

Couper la moitié d'un gigot de mouton du côté du manche; mettre la viande dans une marmite avec une bonne poule, un peu de sel et 4 à 5 lit. d'eau, en observant que celle-ci n'arrive qu'aux trois quarts de la hauteur du vase; poser ce vase sur le feu, faire bouillir le liquide, l'écumer, et au premier bouillon le retirer sur le côté du feu. Trois quarts d'heure après ajouter un oignon, 2 poireaux, quelques carottes et une pincée de poudre de piment. — Au bout d'une heure laver 500 gr. de *couscous*, le mettre dans la passoire, accrocher celle-ci à la marmite, fermer hermétiquement le vase, de façon que le *couscous* cuise à la vapeur, car le fond de la passoire ne doit pas arriver au niveau

du bouillon. Continuer l'ébullition jusqu'à ce que la viande et la poule soient cuites; passer alors le bouillon à la serviette dans la soupière. Envoyer le *couscous* dans un plat creux et les viandes en même temps, mais sur un autre plat, en les entourant avec les légumes. — Comme variété on peut assaisonner le *couscous* à l'égal d'un risot, avec du beurre, du jus et parmesan râpé. On mange le *couscous*, partie avec le bouillon et partie avec les viandes.

24. Soupe aux morilles. — Choisir quelques douzaines de petites morilles fraîches, les fendre par le milieu, les laver vivement et les hacher, pas trop fin. — Hacher un oignon, le mettre dans une casserole avec du beurre, le faire revenir sans prendre couleur, lui adjoindre les morilles et cuire celles-ci à feu modéré jusqu'à ce qu'elles aient réduit leur humidité; les saupoudrer alors avec 2 cuillerées à bouche de farine, les mouiller avec 3 lit. de bouillon et un verre de vin blanc; amener le liquide à l'ébullition en le tournant, et retirer la casserole sur le côté du feu. 25 minutes après, dégraisser la soupe, la passer au tamis, la lier avec 4 jaunes d'œuf délayés à la crème, la verser dans la soupière et lui additionner quelques cuillerées à bouche de morilles, cuites séparément avec du beurre et du jus de citron, puis divisées en quartiers.

25. Soupe aux cerises, à l'Allemande. — Cette soupe, sans être très-distinguée, jouit cependant en Allemagne d'une certaine popularité. — Retirer les noyaux et les queues à trois quarts de litre de cerises aigres et fraîchement cueillies; en mettre les deux tiers dans une marmite en terre ou dans une casserole non étamée, car l'étain ternirait la couleur des fruits; les mouiller avec un litre d'eau chaude; leur adjoindre un morceau de cannelle et un peu de zeste de citron; poser la casserole sur feu vif et cuire les cerises pendant 10 minutes; lier alors le liquide avec 2 cuillerées à bouche de fécule délayée à l'eau froide; 10 minutes après, passer les cerises et le liquide au tamis; verser la soupe dans la même casserole, lui mêler les cerises réservées ainsi qu'un peu de sucre, la faire bouillir et la retirer sur le côté du feu. — D'autre part, piler 2 poignées de noyaux de cerises, les mettre dans un poêlon rouge avec 2 ou 3 verres de vin de Bordeaux; leur donner quelques bouillons et retirer le liquide du feu. Quelques minutes après, le passer à travers une serviette et le mêler à la soupe; verser celle-ci dans la soupière. Envoyer séparément une assiette de biscuit à la cuiller coupés en petits dés.

26. Soupe à la bière, à la Berlinoise. — Faire fondre 150 gr. de beurre dans une casserole, lui mêler 150 gr. de farine pour former une pâte légère; cuire celle-ci pendant quelques secondes en la tournant, sans lui faire prendre couleur; la délayer ensuite avec la valeur de 3 litres de bière légère (blanche ou brune); tourner le liquide sur feu jusqu'à l'ébullition, le retirer sur le côté pour le faire dépouiller pendant 25 minutes. — Verser dans une petite casserole la valeur d'un demi-verre de rhum et autant de vin blanc du Rhin, un morceau de gingembre coupé et un morceau de cannelle, 100 gr. de sucre et le zeste d'un citron; couvrir la casserole et la tenir au bain-marie. — Quand la soupe est bien dégraissée, la lier avec une quinzaine de jaunes d'œuf délayés; la vanner sans la faire bouillir, ni même la chauffer trop; la passer au tamis dans une autre casserole, lui mêler 200 gr. de beurre divisé en petites parties, et aussitôt après, lui adjoindre l'infusion au rhum, en la passant; la verser dans la soupière, envoyer séparément des tranches de pain grillées.

27. Soupe froide aux prunes noires. — Plonger à l'eau bouillante quelques douzaines de prunes noires (couaches), les peler, les déposer à mesure dans une casserole, les mouiller avec un peu d'eau, et un peu de vin blanc, leur adjoindre 2 cuillerées à bouche

de sucre et un brin de zeste de citron ; les faire cuire en purée et les passer au tamis, ainsi que le liquide ; verser cet appareil dans une soupière ; quand il est à peu près refroidi, le tenir sur glace, lui mêler 3 à 4 douzaines de belles prunes coupées en deux, pelées à vif et légèrement cuites dans un sirop léger mêlé avec un peu de vin blanc. Quand la soupe est bien refroidie l'envoyer en même temps qu'une assiette de *zwieback* ou simplement des tranches de pain grillées.

28. Soupe aux grains de sureau. — Mettre la valeur d'un litre de grains de sureau dans une casserole, avec 2 verres d'eau et autant de vin rouge, faire cuire ces grains à feu modéré et les passer au tamis. — Faire fondre, dans une casserole, 150 gr. de beurre, lui mêler 2 cuillerées à bouche de farine, de façon à former une pâte légère, cuire celle-ci pendant quelques minutes, sans la colorer, la délayer avec la purée de fruits, tourner le liquide jusqu'à l'ébullition et le retirer sur le côté du feu; lui mêler alors un verre de vin rouge, un peu de sucre, un morceau de zeste de citron et un brin de cannelle. Un quart d'heure après passer la soupe, la verser dans une soupière et l'envoyer en même temps qu'une assiette de croûtons de pain frits au beurre.

29. Soupe du Holstein. — Faire fondre 150 gr. de beurre dans une casserole, quand il est bien chaud lui mêler 3 poignées d'orge perlée ; le faire revenir pendant quelques minutes en le tournant et le mouiller, peu à peu, avec un lit. et demi d'eau tiède; ajouter un peu de sel, tourner le liquide jusqu'à l'ébullition, 2 secondes après, le retirer sur le côté, de façon qu'il bouille à peine; lui adjoindre 2 poignées de morilles fraîches et le tenir ainsi pendant une heure en lui additionnant de temps en temps un peu de bouillon de veau léger; l'assaisonner avec un peu de sel et une pointe de sucre. Quand l'orge est cuit, le broyer pendant quelques minutes en le travaillant avec une cuiller, l'allonger avec 2 lit. de bon bouillon blanc; au premier bouillon le lier avec 4 jaunes d'œuf étendus avec un peu de crème. Ranger dans la soupière une garniture de pointes d'asperges et de choux-fleurs blanchis, ainsi que quelques coffres d'écrevisses farcis au pain, verser la soupe sur les garnitures.

30. Soupe du pacha. — Préparer un petit pot-au-feu avec la moitié d'un gigot de mouton, un os de veau et une poule sans filets; quand les viandes sont cuites, passer le bouillon, le dégraisser et en verser la valeur de 2 lit. dans une casserole, le faire bouillir et le lier avec 4 à 5 cuillerées à bouche de farine de riz délayée à froid. Au premier bouillon retirer la casserole sur le côté du feu. — D'autre part, hacher les 2 filets de la poule avec une égale quantité de viande maigre de mouton, leur adjoindre un égal volume, par moitié de lard et de jambon crus et hachés; assaisonner le hachis, lui mêler une pincée de persil et 150 gr. de riz blanchi; diviser l'appareil en petites parties, enfermer celles-ci chacune dans une petite feuille de chou tendre et blanchie, de façon à former des petits *dolmas;* les nouer avec du fil, les ranger dans une casserole plate, les mouiller à hauteur avec du bouillon non dégraissé et les faire braiser à feu modéré avec des cendres chaudes sur le couvercle. — Au moment de servir, dégraisser la soupe, la finir avec un morceau de beurre manié, à la poudre de cary, la verser dans la soupière et lui adjoindre les dolmas, bien égouttés et débridés.

31. Soupe d'orge au céleri. — On peut préparer cette soupe au gras ou au maigre, elle est toujours excellente. — Faire fondre 200 gr. de beurre dans une casserole, lui mêler 250 gr. d'orge perlé d'Allemagne[1]; faire revenir l'orge pendant quelques minutes,

1. L'orge d'Allemagne est sans contredit le meilleur qu'on puisse trouver; il est à petits grains, blanc et sans odeur de poussière.

le mouiller avec 2 à 3 lit. de bouillon blanc ou de l'eau chaude, tourner le liquide jusqu'à l'ébullition, le saler convenablement et le cuire tout doucement pendant 2 heures; lui additionner alors 7 à 8 cuillerées à bouche de racines de céleri coupées en petits dés et blanchies. Une demi-heure après lier la soupe avec 6 jaunes d'œuf, délayés avec un demi-verre de bonne crème douce et crue, lui incorporer 100 gr. de beurre distribué en petites parties, la verser aussitôt dans la soupière.

32. **Soupe aux fèves, à la Toulousaine.** — Cette soupe simple par sa composition est cependant très-estimée dans le pays. Elle n'est possible qu'alors que les fèves sont très-tendres ; je l'ai apprise à Toulouse même d'un gourmet émérite qui personnellement en faisait le plus grand cas. — Prendre un demi-litre de fèves fraîches et écossées, les mettre dans une marmite en terre avec un peu de graisse du *confit d'oie* (Voy. aux Volailles), poser la marmite sur feu, faire revenir les fèves pendant quelques minutes, en les sautant afin qu'elles ne brûlent pas; les mouiller avec 3 lit. d'eau, leur adjoindre 500 à 600 gr. de poitrine de veau divisée, cuire la soupe tout doucement. Une heure après, lui additionner une cuisse et une aile d'oie confite, ainsi qu'un bouquet formé avec un oignon vert, une pincée de persil et une pincée de sariette; ajouter le sel nécessaire et au bout d'une heure la retirer. — Couper des tranches de pain blanc, les mettre dans la soupière, verser le bouillon dessus, ainsi qu'une partie seulement des fèves, retirer le bouquet et envoyer dans un plat le veau, le confit d'oie et le restant des fèves. — Il est urgent d'observer, dans l'apprêt de cette soupe, de ne jamais la toucher avec une cuiller en métal.

33. **Brunoise aux quenelles.** — Cette soupe est, comme la julienne, une soupe d'été, c'est-à-dire qui doit être servie, de préférence, à l'époque où les légumes sont savoureux et tendres.

Couper en petits dés le rouge de quelques carottes tendres, couper aussi un moyen navet, quelques choux-raves, un morceau de céleri, 2 ou 3 oignons nouveaux et un poireau. Mettre oignons et poireaux dans une casserole avec du beurre, les faire revenir sans prendre couleur, leur adjoindre les autres légumes, un peu de sel et une pincée de sucre ; quelques minutes après les mouiller avec la valeur d'un verre de bouillon, couvrir la casserole, faire tomber le liquide à glace et les mouiller encore avec 2 ou 3 lit. de bouillon fraîchement cuit, dégraissé et passé. 20 minutes après, les légumes doivent se trouver cuits; leur adjoindre quelques feuilles de laitue déchirées en petites parties et cuites séparément, ainsi que quelques feuilles d'oseille et 2 poignées de petits pois cuits à l'eau. 2 minutes après verser la soupe dans une soupière, lui mêler 2 douzaines de petites quenelles de volaille moulées à la cuiller et pochées au moment à l'eau salée.

34. **Cocki-leeki, à l'Écossaise.** — En Écosse et en Angleterre on mange habituellement cette soupe au retour de la chasse ou après de longues courses; elle est réputée comme restaurante et stomachique. — Laver un jarret de veau, le mettre dans une marmite en terre avec un os de jambon cru, une poule et ses abatis; mouiller ces viandes avec 4 à 5 lit. d'eau, poser la marmite sur feu, écumer le liquide, et au premier bouillon le retirer sur le côté; lui additionner un oignon, un morceau de racine de céleri, une carotte, un navet et 2 clous de girofle. Quand les viandes sont cuites passer le bouillon dans une casserole, le dégraisser et lui adjoindre le blanc de 7 à 8 poireaux fendus par le milieu et coupés transversalement d'un centimètre de long; les faire cuire à feu modéré dans le bouillon ; mais si les poireaux n'étaient pas tendres il conviendrait de les blanchir. — Au moment de servir, découper l'estomac de la poule en escalopes, les

mêler à la soupe, et verser celle-ci dans la soupière. Envoyer séparément des tranches de pain grillées.

35. Soupe aux courgerons gratinés. — Émincer une douzaine de courgerons ronds ou longs, les mettre dans une casserole plate avec du beurre, les assaisonner et les faire sauter jusqu'à ce qu'ils aient réduit leur humidité; ranger alors une douzaine de tranches de pain au fond d'un plat creux, les imbiber avec du bon dégraissis du pot-au-feu et les saupoudrer avec du parmesan; sur ce pain ranger les courgerons, couches par couches, en les alternant avec du parmesan râpé; masquer la couche supérieure avec une rangée de tranches de pain, les arroser également avec du dégraissis, les saupoudrer avec du parmesan et pousser le plat au four pour faire gratiner l'appareil pendant un quart d'heure. — Au moment de servir, verser dans la soupière un bon bouillon de *pot-au-feu*, envoyer en même temps les courgerons gratinés.

36. Soupe de riz au lait d'amandes — Monder 2 poignées d'amandes, les piler au mortier, les retirer, les plonger dans un lit. de lait en ébullition, couvrir le vase et tenir cette infusion de côté. — Trier et laver à plusieurs eaux 300 gr. de riz, le mettre dans une casserole avec 2 lit. d'eau froide et un peu de sel, poser la casserole sur feu, remuer souvent le riz, jusqu'à l'ébullition, le retirer aussitôt sur le côté; quand il est cuit l'étendre avec un lit. de lait bouillant et continuer l'ébullition. Un quart d'heure après assaisonner la soupe de bon goût, lui additionner l'infusion d'amandes (préalablement passée au tamis), la lier aver 4 jaunes d'œuf délayés avec un quart de verre de crème, la finir avec 150 gr. de beurre divisé en petites parties et une pincée de sucre en poudre, la verser dans la soupière.

37. Riz aux choux à la Milanaise. — Émincer les parties tendres d'un chou frisé, les mettre dans une casserole et les mouiller avec 2 lit. de bouillon; poser la casserole sur feu vif, et 10 minutes après additionner au liquide 300 gr. de riz de Piémont; continuer l'ébullition et un quart d'heure après lui mêler une poignée de parmesan râpé, ainsi que 150 gr. de lard frais, haché avec un peu de sauge et la moitié d'une gousse d'ail; donner encore 5 à 6 minutes d'ébullition au liquide et le verser dans la soupière. — Cette soupe si simple est pourtant en grande faveur chez les Italiens. Elle doit être tenue un peu consistante et le riz peu cuit.

38. Soupe à la fermière. — C'est une soupe qu'on doit de préférence préparer le jour qu'on cuit un jambon ou du bœuf salé. — Éplucher 2 oignons, un poireau, la moitié d'un chou d'hiver, 2 carottes, un moyen navet, un pied de céleri, 2 laitues, une poignée de haricots verts ou flageolets et 4 pommes de terre. — Émincer oignons et poireaux, les faire revenir avec du lard haché et fondu; quand ils sont de couleur blonde, leur adjoindre les légumes et racines émincés, moins les pommes de terre, les cuire jusqu'à ce qu'ils aient réduit leur humidité; les mouiller alors avec la cuisson d'un jambon passée au tamis; à défaut de celle-ci, avec du simple bouillon; en ce cas, il faut cuire les légumes avec un os ou un morceau de jambon cru. Après 10 minutes d'ébullition, adjoindre aux légumes les pommes de terre émincées; quand celles-ci sont à peu près cuites, mêler à la soupe une poignée de feuilles d'oseille et 2 laitues émincées; quelques minutes après, finir la soupe avec une pincée de cerfeuil haché, la verser dans la soupière sur des tranches de pain grillées.

39. Soupe aux choux gratinés. — Préparer d'abord un bouillon de pot-au-feu selon la méthode ordinaire. Quand la viande est à moitié cuite, diviser 2 petits choux

verts, chacun en quatre parties, les laver, les plonger à l'eau bouillante et salée, les faire bouillir pendant un quart d'heure, les égoutter, les rafraîchir et en exprimer toute l'eau.

Masquer le fond d'une casserole plate avec des débris de lard, une tranche de jambon cru, ainsi que des carottes et des oignons émincés; ranger les quartiers de choux sur ces légumes, les saler légèrement, les mouiller juste à couvert avec du bouillon non dégraissé pour les faire braiser; quand ils sont cuits, les égoutter sur un tamis pour en extraire la graisse, mais sans les presser. Retirer soigneusement les parties dures du cœur, diviser chaque quartier en 2 ou 3 morceaux, les mettre à mesure dans une terrine pour les mélanger à l'aide d'une cuiller, en les saupoudrant avec du parmesan râpé. Étaler une couche de tranches de pain au fond d'un plat creux pouvant aller au four; sur ce pain, ranger une couche de choux, continuer ainsi en alternant les choux et les tranches de pain, mais en ayant soin d'humecter légèrement celles-ci avec du bouillon non dégraissé; saupoudrer le dessus avec une poignée de parmesan, et tenir le plat au four doux pendant 20 minutes; envoyer séparément le bouillon et les choux gratinés.

40. Menestrone à la Milanaise. — Hacher 150 à 200 gr. de lard avec une gousse d'ail; les mettre dans une casserole avec un morceau de jambon cru, un chou frisé, grossièrement émincé, et 2 à 3 poignées de haricots frais et en grains, flageolets ou autres; mouiller ces légumes avec 3 litres de bouillon et poser la casserole sur feu vigoureux; 10 minutes après, adjoindre au liquide 4 cuillerées à bouche de choux-raves tendres, coupés en dés moyens, autant de racine de céleri et autant de haricots verts coupés en tronçons. 8 à 10 minutes après, ajouter 2 poignées de fèves fraîches, autant de petits pois et de pointes d'asperges, une tomate hachée, 300 à 400 gr. de riz de Piémont sans être lavé, ainsi que 2 ou 3 saucisses fumées. Continuer l'ébullition jusqu'à ce que le riz soit cuit à point : il faut de 12 à 14 minutes. — Au dernier moment, mêler à la soupe une poignée de parmesan râpé; retirer le jambon et les saucisses, verser le bouillon et les légumes dans la soupière. Couper les saucisses et les adjoindre à la soupe.

41. Soupe aux carottes nouvelles. — Choisir 4 à 5 douzaines de petites carottes de primeur, les tourner légèrement, les faire blanchir pendant 5 à 6 minutes, les égoutter, les placer dans une casserole avec un morceau de beurre, un peu de sel et une pincée de sucre; les mouiller juste à couvert avec du bouillon. Faire bouillir le liquide jusqu'à ce qu'il soit réduit à glace : les carottes doivent alors se trouver cuites; les plonger aussitôt dans 3 lit. de bon bouillon de pot-au-feu bien clair, adjoindre à la soupe une petite pluche de cerfeuil, et la verser dans la soupière.

42. Soupe aux laitues. — Préparer 4 lit. de bouillon en procédant comme il est dit pour la croûte-au-pot; quand il est passé et dégraissé, le tenir au chaud dans une casserole. — Faire blanchir une douzaine de laitues : en les sortant de l'eau bouillante, les plonger à l'eau froide, les égoutter sur un tamis, les presser une à une entre les mains pour en extraire l'eau; les ranger dans une casserole, masquée au fond, avec des tranches de lard mince et du jambon; les mouiller juste à couvert avec du bouillon et les faire braiser; les égoutter ensuite, les couper transversalement chacune en trois parties, les déposer dans la soupière avec des tranches de pain grillées, verser le bouillon sur le pain et les laitues.

43. Soupe du grand duc. — Mettre dans une casserole 100 gr. de beurre; quand il est fondu, lui adjoindre 2 cuillerées à bouche de farine; cuire celle-ci pendant quelques minutes sans lui faire perdre couleur; délayer ce roux blond avec 3 lit. de bouillon; ajouter quelques parures de jamb cru et un bouquet de persil; tourner le liquide

sur feu jusqu'à l'ébullition et le retirer aussitôt sur le côté. — Couper de longueur égale les pointes de quelques poignées d'asperges blanches de moyenne grosseur; les tenir de côté; casser le restant des tiges longues, à l'endroit où elles cessent d'être tendres, les couper en petits tronçons, et les plonger dans la soupe, ainsi que 2 poignées de riz lavé. Trois quarts d'heure après, verser la soupe sur un tamis, égoutter le liquide dans une casserole, mais sans faire passer le riz ni les asperges; dégraisser la soupe, la faire bouillir, la lier avec 3 jaunes d'œuf mêlés avec une forte poignée de parmesan et étendus avec un peu de crème; la verser dans la soupière, lui adjoindre les pointes d'asperges cuites à l'eau salée, ainsi que 8 à 10 œufs pochés dans du bouillon.

44. **Soupe au cresson.** — Préparer un roux blond avec 125 gr. de beurre et autant de farine, le délayer avec du bon bouillon, de façon à obtenir un fonds peu lié; le tourner sur feu jusqu'à l'ébullition, le retirer sur le côté pour le faire dépouiller pendant 25 minutes, en le dégraissant. — Trier 2 poignées de cresson de fontaine, le faire blanchir à l'eau salée, l'égoutter, en exprimer l'humidité, le mettre dans un mortier avec un morceau de beurre, et le piler; lui mêler 3 jaunes d'œuf, et le passer au tamis.—Au moment de servir, incorporer cette purée au liquide, cuire la liaison sans ébullition, et verser la soupe dans la soupière. — On sert souvent cette soupe en Angleterre.

45. **Soupe aux choux.** — Mettre dans une marmite en terre un kilogr. de poitrine de bœuf, et 500 gr. de petit salé; mouiller ces viandes avec 6 à 7 lit. d'eau froide; poser la marmite sur le feu pour amener le liquide à l'ébullition, en l'écumant avec soin; le retirer sur le côté; 2 heures après, lui additionner un gros oignon piqué de 3 clous de girofle, 2 carottes et un navet. — Couper un chou d'hiver en quartiers, parer ceux-ci, les laver, les plonger à l'eau bouillante, les cuire pendant 7 à 8 minutes, les égoutter sur un tamis et les adjoindre au bouillon; couvrir la marmite et continuer l'ébullition modérée. 2 heures après, viandes et légumes doivent être cuits; soupe. Prendre le bouillon avec une grande cuiller à pot pour le passer dans une soupière au fond de laquelle seront déposées des tranches minces de pain; retirer aussi les quartiers de choux, en couper une partie en morceaux et les ranger dans la soupière, ainsi qu'une partie des autres légumes, carottes et navets également coupés; saupoudrer la soupe avec une pincée de poivre fin et l'envoyer. — Dresser les viandes de bœuf et de porc dans un plat, en les entourant avec le surplus des légumes.

46. **Soupe santé.** — Éplucher, laver et émincer 4 laitues, la moitié de ce volume de feuilles de poirée, 2 poignées de feuilles d'oseille, une poignée de cerfeuil et autant de feuilles tendres de céleri. — Émincer 2 poireaux et un oignon, les mettre dans une casserole, les faire revenir au beurre; 2 minutes après leur adjoindre les feuilles de laitues, de poirée et de céleri, les faire revenir pendant 10 minutes, leur adjoindre ensuite l'oseille et le cerfeuil, les mouiller avec 2 litres de bon bouillon préparé dans les conditions prescrites au nº 5; après 10 minutes d'ébullition retirer la casserole, dégraisser la soupe, la verser dans la soupière et lui adjoindre des tranches de pain.

47. **Soupe mille-fanti.** — Cette soupe est très-estimée et souvent servie dans toutes les contrées de l'Italie. — Mettre dans une terrine 3 poignées de mie de pain blanc fraîche et râpée, lui mêler trois quarts de son volume de fromage de Parme également frais et râpé; délayer l'appareil avec 4 œufs entiers, l'assaisonner avec une pointe de muscade et le verser dans 2 litres de bon bouillon clarifié et tenu en ébullition; fouetter le liquide pendant 2 minutes, au premier bouillon le retirer sur le côté. Un quart d'heure après remuer le liquide avec le fouet et le verser dans la soupière.

48. Soupe au fromage. — Hacher un gros oignon blanc, le mettre dans une casserole avec du beurre, le faire revenir tout doucement jusqu'à ce qu'il soit de belle couleur; le mouiller alors avec 2 litres de bouillon; ajouter un bouquet de persil, lié avec un peu de cerfeuil, une gousse d'ail et une feuille de laurier. Faire bouillir le liquide pendant 10 minutes, lui mêler quelques cuillerées à bouche de bon jus, afin de lui donner une belle couleur, et le retirer sur le côté du feu. — Couper des tranches minces de pain blanc, les faire légèrement colorer sur un gril, les ranger dans la soupière, couches par couches, en les saupoudrant avec du poivre, du parmesan râpé, et du fromage de gruyère coupé en carrés minces ou en petits dés.

49. Garbure Béarnaise. — Cette soupe est populaire dans les provinces Basques, ainsi qu'en Gascogne. Je vais la décrire telle que j'ai apppris à la faire en plein Béarn, dans la jolie ville de Pau. — Faire blanchir 500 gr. de petit lard et 200 gr. de jambon cru; les mettre dans une marmite en terre avec 4 litres d'eau froide, poser la marmite sur le feu pour faire bouillir le liquide en l'écumant et le retirer sur le côté. 2 heures après ajouter un quart de litre de fèves fraîches et écossées, autant de pois frais, un chou émincé, 2 poignées de gros haricots verts coupés en tronçons et enfin une aile *d'oie confite* (Voy. aux Volailles), continuer l'ébullition modérée.

20 minutes avant de servir, couper la croûte supérieure d'un pain de ménage, la diviser en bandes, émincer celles-ci sur le travers. Mettre ce pain dans un plat en métal, l'arroser avec du dégraissis du bouillon et le faire gratiner à four modéré pendant un quart d'heure. — Au dernier moment, retirer les viandes de la marmite à l'aide de l'écumoire, les dresser sur un plat, les entourer avec une partie seulement des légumes, verser le bouillon et le restant des légumes dans la soupière et envoyer celle-ci en même temps que le pain gratiné. — En hiver on prépare cette soupe avec des choux, des navets, des haricots blancs et des pommes de terre.

50. Soupe au macaroni, à la crème. — Mettre dans une petite marmite une poule et un jarret de veau, un peu de sel et 4 à 5 lit. d'eau; poser la marmite sur le feu, écumer le liquide et au premier bouillon le retirer sur le côté; ajouter une carotte, un oignon, un poireau et une racine de céleri. 4 heures après passer le bouillon à la serviette pour le dégraisser. — Faire fondre 150 gr. de beurre dans une casserole, lui mêler 2 cuillerées à bouche de farine pour former un roux blond, cuire celui-ci pendant quelques minutes en le tournant, le délayer avec le bouillon, tourner le liquide jusqu'à l'ébullition, le retirer aussitôt sur le côté du feu et 25 minutes après le passer.

Cuire à l'eau salée 250 gr. de gros macaroni, l'égoutter, le couper de 2 centim. de long et l'adjoindre à la soupe. — Déposer 5 jaunes d'œuf dans une terrine avec une forte poignée de parmesan râpé, les délayer avec le quart d'un verre de crème crue, mêler cette liaison à la soupe en même temps qu'un petit morceau de beurre; cuire la liaison sans ébullition et verser la soupe dans la soupière.

51. Soupe à l'oignon. — Émincer 4 gros oignons blancs et doux, les mettre dans une casserole avec du beurre, un peu de sel et une pincée de sucre; poser la casserole sur feu très-léger, faire colorer les oignons en les tournant, les saupoudrer avec une pincée de farine et les mouiller avec 2 lit. d'eau bouillante; ajouter un bouquet de persil garni d'une feuille de laurier et le sel nécessaire; faire bouillir vivement le liquide pendant 7 à 8 minutes. — D'autre part, déposer dans la soupière des tranches de pain blanc grillées, les saupoudrer avec un peu de poivre fin. Au moment de servir, lier la

soupe avec 6 jaunes d'œuf, la finir avec un morceau de beurre divisé en petites parties, la verser dans la soupière après avoir enlevé le bouquet.

52. **Soupe aux capelleti, à la Bolognèse.** — Cette soupe est très-estimée en Italie, mais plus particulièrement dans les Romagnes. — Préparer un *pot-au-feu* avec un kilogr. de bœuf, 500 gr. de longe de porc frais, un os de jambon cru, une poule, des légumes, du sel et de l'eau. Cuire dans le bouillon une tetine de veau.

Préparer une pâte à nouille avec 400 gr. de farine, un grain de sel, gros comme une noix de beurre, 5 à 6 œufs entiers, quelques cuillerées à bouche d'eau tiède et aussi une petite pointe de safran; aussitôt la pâte terminée l'envelopper dans un linge et la tenir à l'abri de l'air sous une casserole renversée. — Quand la poule est cuite et refroidie, prendre les chairs de l'estomac, les piler au mortier avec moitié de leur volume de tetine froide, un morceau de moelle de bœuf crue et le quart d'une cervelle de veau cuite; quand la farce est lisse lui mêler une poignée de parmesan râpé et 2 jaunes d'œuf, la retirer, la déposer dans une terrine, lui mêler du persil haché et muscade.

Maintenant, diviser la pâte en deux parties égales et, avec le rouleau à pâtisserie, en abaisser la moitié en abaisse très-mince; diviser ensuite cette abaisse en carrés de 4 à 5 centim., mais de forme un peu allongée, c'est-à-dire en losange. — Avoir à côté de soi un petit pinceau placé dans un verre d'eau et un cornet en fort papier, contenant une partie de la farce préparée; poser au centre de chaque losange une petite boule de farce en la poussant au cornet; humecter légèrement la pâte d'un côté seulement, la ployer sur sa longueur de façon à former un triangle; appuyer suffisamment la pâte pour la souder et rapprocher les 2 pointes latérales en les entourant autour de son doigt; appuyer ces pointes pour les souder ensemble et les renverser aussitôt, de façon à donner à l'ensemble la forme d'un petit chapeau, ce qu'il suffit d'essayer pour réussir. — Opérer de même avec la seconde moitié de la pâte.

Ranger à mesure les *capelleti* sur une feuille de papier, les couvrir avec un linge en attendant de les cuire. — 12 à 15 minutes avant de servir mettre le bouillon en ébullition sans le dégraisser, plonger les *capelleti* dans la soupe, faire bouillir celle-ci; 5 à 6 minutes après la retirer, la tenir ainsi quelques moments et la verser dans la soupière. Envoyer à part une assiette de parmesan râpé.

53. **Soupe à l'orge, aux légumes nouveaux.** — Mettre dans une casserole 4 lit. de bon bouillon passé et dégraissé, le faire bouillir et lui adjoindre 250 gr. d'orge perlé d'Allemagne, préalablement cuit à l'eau pendant 25 minutes. Après une heure d'ébullition additionner au liquide une petite macédoine de légumes nouveaux tels que : carottes, pieds de céleri et navets coupés en petits dés. — Au moment de servir, déposer dans la soupière quelques cuillerées de petits pois, de pointes d'asperges et de choux-fleurs cuits. Finir la soupe avec une pincée de cerfeuil haché.

54. **Soupe aux noques à la farine.** — Faire fondre dans une casserole 150 gr. de beurre, lui mêler son même poids de farine, tourner cette pâte sur feu modéré, et faire un roux blond, le cuire pendant quelques minutes seulement et sans le colorer; le mouiller avec 3 lit. de bon bouillon; tourner le liquide jusqu'à l'ébullition et retirer la casserole sur le côté du feu. — D'autre part, travailler à la cuiller, dans une terrine, 250 gr. de beurre à moitié fondu; aussitôt qu'il est lié en crème, lui incorporer, l'un après l'autre, 3 jaunes et 2 œufs entiers. Quand l'appareil est mousseux, lui additionner 200 gr. de farine tamisée et 2 blancs fouettés; l'assaisonner avec sel et muscade, essayer une petite partie de l'appareil en le faisant pocher à l'eau bouillante, pour le rectifier au besoin, en ajoutant

de la farine, s'il était trop léger, ou du beurre s'il était trop consistant. Le prendre alors avec une petite cuiller à café, le laisser tomber (en le dégageant avec un doigt) dans de l'eau bouillante et salée, tenue sur le côté du feu; donner un seul bouillon au liquide et tenir les noques dans l'eau jusqu'à ce qu'elles soient raffermies; les égoutter aussitôt pour les mettre dans la soupière. Dégraisser la soupe, la lier avec 4 jaunes d'œuf délayés avec un peu de crème, la verser dans la soupière en la passant à travers la passoire fine.

55. Soupe à la farine. — Avec 2 jarrets de veau, un os de bœuf, les abatis de 2 volailles, des légumes, du sel et de l'eau préparer un bouillon blanc. Quand les viandes sont cuites, les retirer et passer le bouillon à la serviette. — Avec 100 gr. de beurre et 2 cuillerées à bouche de farine, préparer un roux blond, le cuire pendant quelques minutes sans lui faire prendre couleur, le délayer avec le bouillon, poser la casserole sur feu, tourner le liquide jusqu'à l'ébullition et retirer la casserole sur le côté. Dégraisser avec soin la soupe (elle doit être peu liée); 25 minutes après la passer, la faire bouillir et la lier avec 3 ou 4 jaunes d'œuf délayés avec un peu de crème. — D'autre part, préparer une petite garniture de légumes printaniers, tels que : pointes d'asperges, haricots verts et concombres coupés en losanges, choux-fleurs, en petits bouquets, carottes nouvelles et choux-raves coupés en dés, ainsi que quelques poignées de petits pois; cuire tour à tour ces légumes à l'eau salée.

Au moment de servir, mêler les légumes à la soupe, verser celle-ci dans la soupière, lui adjoindre les chairs du jarret de veau coupées en petits carrés, les abatis de volaille parés, 2 douzaines de kloeuses au pain et une pincée de persil haché.

56. Tapioka aux tomates. — Mettre en ébullition 2 lit. de bouillon clarifié, lui mêler 200 gr. de bon tapioka et retirer la casserole sur le côté du feu. — D'autre part, égrainer 4 à 5 tomates, les mettre dans une casserole avec un petit oignon et un bouquet de persil garni d'une feuille de laurier; ajouter un peu de sel et quelques grains de poivre; poser la casserole sur feu, faire vivement réduire l'humidité des tomates et les passer au tamis. Mêler la purée à la soupe et l'envoyer.

57. Sagou au vin de Bordeaux. — Cette soupe n'est plus en usage dans les dîners, mais on la sert souvent comme fortifiant. — Laver et cuire à grande eau 200 à 300 gr. de bon sagou des Indes, jusqu'à ce que le point blanc de chaque grain ait disparu; l'égoutter alors, le mettre dans un poêlon rouge et lui mêler une bouteille de bon vin de Bordeaux blanc ou rouge, un peu de sucre et un brin de zeste de citron. Tourner le liquide sur feu jusqu'à ce que le vin soit bien chaud, mais sans le faire bouillir, verser aussitôt la soupe dans une soupière.

58. Crème de riz aux ailerons. — Verser dans une casserole la valeur de 3 litres de bouillon blanc, le faire bouillir, lui adjoindre 300 gr. de riz lavé, et retirer la casserole sur le côté du feu; cuire le riz jusqu'à ce qu'il soit en purée; verser alors la soupe dans une autre casserole en la passant au tamis, mais sans pression; la remettre sur le feu.

Dans l'intervalle, flamber et désosser une quinzaine d'ailerons de poulardes tendres; les désosser en ne laissant intacte que l'extrémité; rentrer les chairs dans le vide qu'a laissé l'os, en les renversant, et de façon à former une espèce de poire. Blanchir les ailerons, les rafraîchir, les parer, les ranger dans une petite casserole, les mouiller à couvert avec du bouillon blanc, les couvrir avec du papier beurré, et les faire cuire à feu modéré. Quand ils sont à peu près à point, les égoutter, les parer et les adjoindre à la soupe ainsi que le fonds de leur cuisson. 10 minutes après, la dégraisser pour la lier avec quelques jaunes d'œuf, lui incorporer 100 gr. de beurre frais, et l'envoyer.

59. Crème d'avenas. — L'avenas est un gruau d'avoine. La crème d'avenas est réputée comme très-stomachique et rafraîchissante. — Mettre 250 gr. d'avenas dans une casserole avec la valeur d'un lit. d'eau et un grain de sel, cuire le gruau à feu très-doux pendant 3 heures; le passer au tamis, puis à l'étamine. Délayer cette crème avec la valeur d'un lit. et demi de bouillon blanc, la faire bouillir, la retirer sur le côté du feu, et lui mêler une pincée de sucre; une heure après la finir en lui incorporant un peu de crème et un morceau de beurre. L'envoyer avec des croûtons de pain frits au beurre.

60. Crème d'orge, à la Viennoise. — Mettre 400 gr. d'orge perlé dans une casserole avec 2 lit. d'eau bouillante, un peu de sel et gros comme un œuf de beurre; couvrir la casserole, mettre le liquide en ébullition, le retirer sur le côté du feu et remuer l'orge de temps en temps; une heure après le travailler vivement à l'aide d'une cuiller en bois pendant 5 à 6 minutes en le broyant; le délayer alors, peu à peu, avec 3 lit. de bouillon blanc. Faire bouillir le liquide pendant une heure, le passer au tamis d'abord et à l'étamine ensuite. Verser la crème dans une casserole, l'amener à l'ébullition, lui mêler une pointe de sucre et 200 gr. de gros macaroni cuit à l'eau et coupé en morceaux. Déposer 6 jaunes d'œuf dans une terrine, leur mêler 100 gr. de parmesan râpé et une pointe de muscade, les délayer avec un verre de crème crue et avec eux lier la soupe sans la faire bouillir.

61. Purée de canard, à la Rouennaise. — Prendre l'estomac d'un bon canard cuit, en supprimer la peau et les os pour les piler avec un morceau de beurre; les assaisonner avec une pointe de muscade, les délayer avec 2 cuillerées à bouche de sauce, leur mêler 3 à 4 jaunes d'œuf et les passer au tamis. — Émincer 3 gros oignons, les faire revenir de belle couleur avec du beurre, les saupoudrer avec 2 cuillerées à bouche de farine; cuire celle-ci pendant quelques secondes et la délayer, peu à peu, avec 2 litres de bon bouillon; tourner le liquide jusqu'à l'ébullition et le retirer sur le côté du feu, lui adjoindre un bouquet d'aromates et une poignée de parures de champignons. 25 minutes après, dégraisser le liquide, le passer au tamis, le faire bouillir et le lier avec la purée.

62. Purée d'herbes, aux quenelles de pommes de terre. — Émincer 2 poireaux et un chou frisé, les mettre dans une casserole avec du beurre; cuire tout doucement ces légumes pendant une heure; leur adjoindre 4 à 5 têtes de laitues (aussi émincées), une poignée de feuilles de bourrache, une de feuilles de poirée, une de feuilles d'oseille et une pincée de cerfeuil.

Quand ces herbes sont cuites, les saupoudrer avec une cuiller à bouche de farine, les mouiller avec 2 lit. de bouillon, amener le liquide à l'ébullition en le tournant; quelques minutes après, le passer au tamis. Mettre la purée dans une autre casserole, lui additionner le bouillon nécessaire, ainsi qu'une pincée de sucre; la faire bouillir, la lier avec 6 jaunes d'œuf délayés avec un demi-verre de crème, la finir en lui incorporant 100 gr. de beurre divisé en petites parties et lui adjoindre une garniture de quenelles.

Quenelles de pommes de terre. — Prendre la valeur de 600 gr. de purée de pommes de terre passée au moment et chaude, la mettre dans une casserole, lui mêler 5 à 6 jaunes d'œuf, 150 gr. de beurre, sel, muscade, une pincée de sucre; la déposer sur la table farinée, la travailler avec la main pour lui faire prendre de la consistance en lui faisant absorber de la farine; diviser l'appareil en trois parties, les rouler en boudins, couper ceux-ci transversalement en morceaux, les rouler de forme longue, les plonger à l'eau bouillante et salée, leur donner un bouillon, les retirer du feu, et 3 minutes après les égoutter à l'écumoire.

63. Purée de volaille au riz. — Déposer au fond d'une marmite une bonne poule et un jarret de veau; mouiller ces viandes à l'eau froide, ajouter un peu de sel, poser le vase sur feu pour faire bouillir le liquide en l'écumant avec soin; au premier bouillon, le retirer sur le côté, lui additionner un morceau de navet, un morceau de racine de céleri, un poireau, un oignon et 2 clous de girofles. A mesure que la poule et le veau sont cuits, les retirer. Passer le bouillon dans une casserole, lui additionner 200 gr. de riz trié, mais sans être lavé ni blanchi; continuer l'ébullition modérée.

Dans l'intervalle, retirer les chairs blanches des poules, les couper en morceaux, les mettre dans un mortier et les piler jusqu'à ce qu'elles soient converties en pâte. Quand le riz est fondu, le verser, ainsi que le liquide, sur un tamis ordinaire, déposé sur une terrine pour recueillir le bouillon; avec ce bouillon légèrement lié, délayer les chairs de volaille pilées; les passer à l'étamine et verser la purée dans une casserole; chauffer la soupe sans la faire bouillir, l'assaisonner à point et la finir, en lui incorporant quelques cuillerées de bonne crème double, ainsi qu'un morceau de beurre.

64. Purée d'oseille aux tanches. — Trier et laver quelques poignées de feuilles d'oseille, les mettre dans une casserole avec un peu d'eau pour les faire fondre, les égoutter et les passer au tamis. — Émincer un oignon, un poireau, 2 carottes et un morceau de racine de céleri; les mettre dans une casserole, les faire revenir au beurre tout doucement et les mouiller avec 2 ou 3 lit. d'eau chaude; faire bouillir le liquide, lui additionner un peu de sel, grosses épices, un bouquet de persil, une poignée de parures de champignons, et enfin 2 moyennes tanches coupées en tronçons; faire cuire ce poisson, l'égoutter et passer le bouillon. — Faire fondre 100 gr. de beurre dans une casserole, lui mêler une cuillerée à bouche de farine pour former une pâte légère, la cuire pendant quelques minutes et lui mêler la purée d'oseille; 3 minutes après, délayer celle-ci, peu à peu, avec le bouillon du poisson; tourner le liquide jusqu'à l'ébullition, le retirer de côté, lui additionner les filets de tanches sans peau ni arêtes et le lier avec quelques jaunes d'œuf délayés avec du bouillon; cuire la liaison sans ébullition.

65. Purée belge. — Éplucher un demi-lit. de choux de Bruxelles bien frais, les faire blanchir à l'eau salée, les égoutter sur un linge, les mettre dans une casserole avec du beurre pour les faire sauter pendant quelques minutes; les assaisonner, les piler, leur mêler un morceau de beurre et quelques jaunes d'œuf, les passer ensuite au tamis. — Faire fondre dans une casserole 150 gr. de beurre, lui mêler 2 cuillerées à bouche de farine, pour faire un roux blond, le cuire pendant quelques minutes sans lui faire prendre couleur, et le délayer avec du bouillon. Tourner le liquide jusqu'à l'ébullition, le faire bouillir sur le côté du feu, l'écumer et le dégraisser. 25 minutes après, le passer au tamis, le faire bouillir, le lier avec l'appareil préparé, lui mêler une pincée de sucre et le verser dans la soupière.

66. Purée de topinambours à la crème. — Prendre la valeur d'un demi lit. de topinambours, les éplucher, les laver, les émincer et les faire égoutter sur un tamis. — Hacher un oignon, le faire légèrement colorer avec du beurre, dans une casserole; lui mêler les topinambours, faire revenir ceux-ci tout doucement jusqu'à ce qu'ils soient à moitié cuits; les assaisonner, les saupoudrer avec une pincée de farine, les mouiller avec un peu de bouillon, et retirer la casserole sur feu modéré pour finir de les cuire; les passer ensuite au tamis; délayer cette purée avec 2 à 3 lit. de bouillon, la passer de nouveau, lui mêler une pointe de muscade et la lier avec 5 à 6 jaunes d'œuf délayés avec un verre de crème crue; cuire la liaison sans ébullition.

67. Purée de pois, à la Lyonnaise. — Laver à l'eau tiède 500 à 600 gr. de pois

secs et jaunes; les cuire à l'eau salée avec un oignon, une carotte et un morceau de céleri; les égoutter et les passer au tamis. Délayer la purée avec la cuisson des pois, la verser dans une casserole, la tourner jusqu'à l'ébullition et la retirer sur le côté du feu.— Hacher 3 à 4 poignées d'épinards crus et bien propres, en exprimer l'eau et les mêler dans la purée; un quart d'heure après, lier celle-ci avec 4 jaunes d'œuf délayés avec un demi-verre de crème; lui incorporer 200 gr. de beurre et l'envoyer avec des croûtons.

68. **Purée de chicorée, aux quenelles de foie.** — Éplucher et laver 7 à 8 têtes de chicorée, les couper en travers, les plonger à l'eau bouillante et salée, les cuire pendant 10 minutes, les égoutter, les rafraîchir, en exprimer l'eau et les hacher. Déposer cette chicorée dans une casserole avec un morceau de beurre, la faire revenir jusqu'à ce qu'elle ait réduit son humidité. L'assaisonner alors, la saupoudrer avec une pincée de farine, la mouiller avec du bouillon chaud et tourner le liquide jusqu'à l'ébullition; lui mêler une pincée de sucre, la retirer, la cuire pendant 25 minutes, la lier avec 3 jaunes d'œuf et la passer.

D'autre part, retirer le fiel à 7 à 8 bons foies de volaille, les hacher et leur mêler moitié de leur volume de graisse de rognons de veau épluchée et hachée séparément, ainsi qu'une égale quantité de mie de pain blanc, trempée dans du lait et exprimée; continuer de hacher l'appareil jusqu'à ce que le mélange soit complet. Le déposer dans une terrine pour lui mêler une pincée de persil haché, 3 œufs entiers, quelques jaunes et enfin une pincée de farine. A ce point, essayer la consistance de l'appareil pour le rectifier au besoin; le diviser ensuite en petites parties, rouler celles-ci sur la table farinée, pour former les quenelles, en leur donnant la forme ronde ou ovale; les faire pocher à l'eau salée, les égoutter, les déposer dans la soupière, et verser la purée dessus.

69. **Purée d'oignon aux tanches.** — Couper en tronçons 2 moyennes tanches, les mettre dans une casserole avec quelques légumes émincés, un bouquet de persil, un peu de sel, une demi-bouteille de vin blanc et 3 lit. d'eau; cuire le poisson pendant 10 à 12 minutes, l'égoutter ensuite et passer le bouillon au tamis. — Émincer 4 à 5 gros oignons, les faire blanchir, les mettre dans une casserole avec 200 gr. de beurre, un peu de sel et une pincée de sucre, les faire revenir, en les tournant, jusqu'à ce qu'ils soient de couleur blonde, les saupoudrer alors avec une petite poignée de farine et les mouiller avec le bouillon du poisson préparé; amener le liquide à l'ébullition, le retirer sur le côté du feu, le faire bouillir pendant une demi-heure; le passer, le faire encore bouillir, le lier avec 3 jaunes d'œuf et lui mêler les filets de tanches sans peau ni arêtes.

70. **Purée de racines à la crème.** — Émincer 2 oignons, 2 poireaux, 2 carottes, 3 racines de chou-rave tendres, un navet et une tête de racine de céleri; mettre ces légumes dans une casserole avec un morceau de beurre, les saler, les faire revenir pendant un quart d'heure sur feu modéré, les mouiller avec 3 litres de bouillon; leur adjoindre alors 3 pommes de terre crues pelées et émincées, ainsi qu'un bouquet de cerfeuil; continuer l'ébullition jusqu'à ce que ces légumes soient cuits; les passer au tamis fin et délayer la purée avec le liquide; au premier bouillon la lier avec 6 jaunes d'œuf, délayés avec 2 verres de bonne crème crue, lui incorporer 100 gr. de beurre et la verser dans la soupière. Envoyer séparément des croûtons de pain frits.

71. **Purée de marrons aux saucisses.** — Faire légèrement rôtir 4 à 5 douzaines de marrons, en supprimer l'écorce et la peau, les mettre dans une casserole et les couvrir avec du bouillon, pour les faire cuire et les passer au tamis. Mettre cette purée dans une casserole, la délayer avec du bouillon chaud, tourner le liquide sur feu jusqu'à l'ébulli-

tion, le retirer aussitôt sur le côté du feu, lui additionner 5 à 6 petites saucisses fraîches ou fumées et le cuire pendant 20 minutes; écumer la purée et la verser dans la soupière. Couper les saucisses en petits tronçons pour les mêler à la soupe.

72. Purée de courge, au riz. — Les courges sont connues dans le nord sous le nom de *potirons*. Le midi de la France, l'Italie et l'Espagne en fournissent d'excellentes, mais les espèces sont très-variées; pour les purées on choisit naturellement les meilleures, à chairs fermes et odorantes. — Supprimer de la courge l'écorce extérieure et les membranes de l'intérieur auxquelles adhèrent les semences, couper les chairs en petits dés (la valeur d'un lit.). Émincer un oignon, le faire revenir au beurre sans prendre couleur, lui adjoindre la courge coupée, saler légèrement celle-ci, la faire cuire à feu modéré jusqu'à ce que les chairs soient fondues et l'humidité réduite; les passer alors au tamis; verser la purée dans une casserole, la délayer avec du bouillon de *pot-au-feu* de façon qu'elle soit plutôt légère qu'épaisse, la tourner jusqu'à l'ébullition, la retirer sur le côté et lui mêler 300 gr. de riz cuit. 10 minutes après l'envoyer.

73. Purée de pommes de terre à la Genevoise. — Peler et émincer une quinzaine de bonnes pommes de terre, les déposer dans une casserole, les couvrir largement avec du bouillon frais de *pot-au-feu*, faire bouillir tout doucement le liquide jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien cuites; les passer alors au tamis et verser la purée dans une casserole pour la faire bouillir, la retirer sur le côté, lui additionner 3 têtes de laitues émincées et blanchies; continuer l'ébullition jusqu'à ce que les laitues soient cuites.

D'autre part, faire cuire à l'eau salée une poignée de choux de Bruxelles, autant de petits pois, autant de pointes d'asperges blanches, autant de haricots flageolets, ainsi qu'une petite tête de choux-fleurs divisée en petites parties. — Préparer une liaison avec 4 jaunes d'œuf, une poignée de parmesan râpé, un peu de crème et muscade. Cinq minutes avant de servir plonger les légumes dans la purée, lier celle-ci sans ébullition et la verser dans la soupière.

74. Purée de pommes de terre à la Hollandaise. — Mettre dans une marmite un jarret et un os de veau, ainsi qu'une poule; mouiller ces viandes avec 4 à 5 lit. d'eau froide, ajouter un peu de sel, poser la marmite sur feu, écumer le liquide; au premier bouillon le retirer sur le côté, lui additionner 2 poireaux, une laitue et un peu de cerfeuil liés ensemble, ainsi qu'un moyen navet entier et une carotte. — Une heure après plonger dans la marmite 8 à 10 pommes de terre crues et épluchées; continuer l'ébullition jusqu'à ce que celles-ci soient défaites par la cuisson. Retirer alors le bouquet, le navet et la carotte de la marmite, passer le liquide et les pommes de terre au tamis, verser la soupe dans une casserole pour la faire bouillir en la tournant, la lier avec 5 jaunes d'œuf délayés avec le quart d'un verre de bonne crème. Détacher l'estomac de la poule, en supprimer les os et la peau, couper les chairs en carrés, les mêler à la purée, ainsi qu'une pointe de muscade et une pincée de cerfeuil haché.

75. Purée de lentilles, maigre. — Laver 5 à 600 gr. de lentilles, les mettre dans une marmite avec 4 à 5 lit. d'eau tiède, un peu de sel et un bouquet de persil garni, les faire cuire et les passer au tamis, ensemble avec leur cuisson; verser le liquide dans une casserole, l'amener à l'ébullition en le tournant, le retirer sur le côté du feu. — Hacher un petit oignon et un poireau, les faire revenir au beurre, dans une petite casserole, aussitôt qu'ils sont de couleur blonde leur mêler une forte poignée de feuilles de laitues et de poirées, quelques feuilles d'oseille et feuilles blanches de céleri émincées.

Quand ces herbes sont cuites les mêler à la purée, la faire bouillir, la finir en lui incorporant 100 gr. de beurre frais.

76. Purée de cardons, aux quenelles de moelle. — Faire blanchir quelques tiges tendres de cardons, les émincer, les mettre dans une casserole avec du beurre pour les faire revenir jusqu'à ce que leur humidité soit réduite ; les assaisonner alors, les mouiller avec un peu de bouillon, faire réduire celui-ci à casserole couverte et à feu modéré ; répéter cette opération jusqu'à ce que les cardons soient à peu près cuits ; à ce point, les saupoudrer avec une cuillerée à bouche de farine, les mouiller, peu à peu, avec du bouillon, tourner le liquide jusqu'à l'ébullition, le retirer sur le côté du feu, le faire bouillir pendant 25 minutes, le dégraisser et le passer au tamis fin. Verser la purée dans la casserole, la faire bouillir et la lier avec 3 jaunes d'œuf étendus avec de la crème crue et lui adjoindre les quenelles.

Quenelles à la moelle. — Faire fondre (au bain-marie) 250 gr. de moelle de bœuf, la passer à travers un linge, dans une terrine, la travailler à la cuiller jusqu'à ce qu'elle commence à se lier ; lui incorporer, peu à peu, 4 jaunes et 2 ou 3 œufs entiers. Quand l'appareil est mousseux, l'assaisonner avec sel et muscade, lui mêler 2 poignées de mie de pain fraîche, de façon à former une pâte consistante ; déposer l'appareil sur la table farinée, le diviser en parties, rouler celles-ci en forme de petits boudins ; pour les couper en travers, rouler les parties coupées de forme ronde ou ovale, les plonger à l'eau bouillante et salée ; couvrir la casserole, au premier bouillon la retirer sur le côté afin que les quenelles deviennent fermes sans bouillir. Les égoutter à l'écumoire, les déposer dans la soupière, verser la purée dessus.

77. Crécy au sagou. — Mettre dans une casserole un oignon émincé et un morceau de beurre, le faire revenir pendant 2 minutes et lui adjoindre la valeur d'un lit. de chairs rouges de carottes émincées très-fin ; les assaisonner avec un peu de sel et une pointe de sucre. Quand elles ont réduit leur humidité les mouiller très-légèrement avec un peu de bouillon ; couvrir la casserole, faire cuire les légumes à feu modéré et à court mouillement, les passer au tamis, puis à l'étamine. Délayer la purée avec la valeur de 2 lit. et demi de bouillon chaud, la faire bouillir en la tournant, la retirer sur le côté du feu, l'assaisonner, l'écumer et 10 minutes après lui mêler 150 gr. de sagou lavé. 20 minutes après envoyer la soupe.

78. Purée de bœuf à la Russe. — Prendre un morceau de *culotte* de bœuf braisée, en supprimer toute la graisse, hacher les chairs, les piler avec un morceau de beurre, les assaisonner, et leur mêler 3 à 4 jaunes d'œuf, les passer au tamis. — Hacher un oignon, le faire revenir au beurre sans prendre couleur, le saupoudrer avec une cuillerée à bouche de farine, cuire celle-ci pendant quelques secondes et la délayer avec 2 litres de bouillon ; tourner le liquide jusqu'à l'ébullition, le retirer sur le côté du feu, l'écumer et le dégraisser. 25 minutes après, passer la soupe au tamis dans une autre casserole, la lier avec l'appareil préparé, la chauffer sans la faire bouillir, la finir avec une pincée de persil ou de fenouil haché.

79. Purée de mauviettes à la Persane. — Laver 300 gr. de riz, le faire cuire avec du bouillon jusqu'à ce qu'il soit en purée. — Faire revenir dans une casserole 3 douzaines de mauviettes vidées, les assaisonner, les laisser refroidir pour en retirer les filets. — Avec les carcasses préparer un peu de jus, le mêler au riz en le passant. — Au moment de servir, mêler à la soupe les filets de mauviette, le jus de 2 grenades douces et celui de 2 grenades aigres, la finir avec une pincée de menthe verte et hachée, la verser dans la soupière.

80. Soubise des princes. — Émincer grossièrement 5 à 6 oignons blancs, les plonger à l'eau bouillante et salée, les faire cuire à moitié, les bien égoutter, les mettre dans une casserole avec du beurre et les faire revenir à feu modéré jusqu'à ce qu'ils aient réduit leur humidité ; les assaisonner avec sel et une pointe de cayenne, les mouiller avec la valeur de 2 décilit. de bonne béchamel. Travailler l'appareil sur feu vif en le tournant pendant 5 minutes, le passer ensuite au tamis; le déposer dans une terrine, lui mêler 5 à 6 cuillerées à bouche de glace fondue, 7 à 8 jaunes d'œuf et 2 œufs entiers, le verser dans des moules à dariole beurrés et le faire pocher au bain-marie. — D'autre part, préparer la valeur de 2 lit. de soupe à la reine. — Au moment de servir, démouler les petits pains, les diviser, les déposer dans la soupière et verser la soupe dans celle-ci.

81. Purée de lentilles, à l'Anglaise. — Flamber 2 oreilles de porc frais, les gratter, les laver, les mettre dans une petite marmite avec un morceau de jambon cru et 3 à 4 lit. d'eau; poser la marmite sur feu, au premier bouillon la retirer sur le côté. Quand les oreilles sont à moitié cuites, leur adjoindre le tiers d'un lit. de lentilles triées et lavées ; ajouter simplement un oignon et un morceau de céleri : les oreilles et les lentilles doivent se trouver cuites en même temps. Égoutter les lentilles à l'écumoire pour les passer au tamis. Mettre la purée dans une casserole, la délayer avec le bouillon, la passer au tamis ou à l'étamine, la faire bouillir en la tournant à la cuiller; la retirer sur le côté, lui additionner les oreilles divisées et la cuire pendant un quart d'heure; la dégraisser et l'envoyer avec des croûtons de pain frits.

82. Rossolnick de canard. — Vider et flamber un bon canard, le mettre dans une casserole avec les abatis, couvrir ces viandes avec de l'eau tiède, amener celle-ci à l'ébullition; au premier bouillon, égoutter le canard, le rafraîchir et le diviser en quatre parties. — Émincer un oignon et un poireau, les mettre dans une casserole avec du beurre, ajouter les morceaux de canard et les abatis; poser la casserole sur feu modéré, faire revenir les viandes, les assaisonner, les saupoudrer avec 2 cuillerées à bouche de farine, les mouiller avec 2 lit. de bouillon, ainsi qu'un grand verre de jus d'agourcis ; faire bouillir le liquide et retirer la casserole sur le côté du feu ; ajouter un bouquet composé de persil, fenouil, thym et laurier. A mesure que les viandes sont cuites, les égoutter, dégraisser le liquide, le passer au tamis dans une autre casserole, et le faire bouillir.

D'autre part, couper des racines de persil et des petites carottes nouvelles, en forme de petites colonnes en pointe ayant de 2 à 3 centimètres de long ; faire à chacune de ces colonnes, sur le bout le plus épais, une incision en forme de croix. Cuire aux trois quarts ces racines dans de l'eau salée, les égoutter et les tenir dans une petite casserole avec un peu de bouillon. — Couper 2 gros agourcis en bandes d'un centimètre de large et un peu épaisses, diviser ces bandes en losanges, les faire blanchir, les adjoindre aux racines et les mêler à la soupe pour les cuire pendant 20 minutes. Dégraisser la soupe, la lier avec 3 jaunes d'œuf délayés avec du jus d'agourcis, la finir en lui mêlant une pincée de fenouil vert, ainsi que les viandes de canard (sans os), et les abatis.

83. Soupe au canard, à la Lithuanienne. — Faire couper la tête à un canard vivant, afin de pouvoir en recueillir le sang; lui mêler aussitôt le jus d'un citron pour le conserver liquide. — Plumer le canard, le vider, le flamber et le brider pour le faire blanchir pendant quelques minutes à l'eau bouillante; le déposer alors dans une marmite avec le cou, les ailerons et le gésier, un poireau, un oignon piqué de clous de girofle, une carotte, une racine de persil, un morceau de céleri, un bouquet de persil vert renfermant quelques aromates, et enfin 2 poignées d'orge perlé ; mouiller le canard et les légumes avec 3 lit. de bouillon et un verre de vin blanc ; poser la marmite sur feu, écu-

mer le liquide, le faire bouillir et le retirer sur le côté. Égoutter le canard et les abatis aussitôt cuits, dépecer le canard par membres, diviser ceux-ci en morceaux pour les déposer dans la soupière, ainsi que le cou, le gésier et les ailerons. Adjoindre à ces viandes une julienne de racines de céleri et de champignons cuits. Passer le bouillon dans une casserole, le dégraisser et le lier avec le sang réservé, mêlé avec 4 jaunes d'œuf; cuire la liaison sans ébullition et passer la soupe dans la soupière.

84. **Soupe aux abatis, à l'Anglaise.** — Se procurer les abatis de 2 oies, c'est-à-dire le cou, les ailerons, le gésier, le foie et les pattes : toutes ces parties doivent être propres; les ailerons et les pattes flambées, les gésiers ouverts pour être vidés, les foies privés de leur fiel; mais toutes doivent être échaudées, rafraichies et égouttées.

Émincer 2 oignons, 2 carottes et un morceau de racine de céleri; faire revenir ces légumes avec du beurre dans une casserole, leur mêler les abatis (excepté les foies), pour les faire revenir à bon feu pendant 10 minutes, les saupoudrer alors avec 2 cuillerées à bouche d'arrow-root; quelques secondes après, les mouiller avec 3 à 4 lit. de bouillon et un peu de vin blanc. Faire bouillir le liquide, retirer la casserole sur le côté, ajouter un bouquet de persil et de cerfeuil, ainsi que quelques aromates : thym, laurier, marjolaine et basilic; continuer l'ébullition. — Quand les ailerons et les gésiers sont cuits, dégraisser le liquide, le passer au tamis dans une casserole, lui mêler un demi-verre de *sherry*, et le faire dépouiller 10 minutes. Le dégraisser, lui adjoindre les abatis parés et divisés, ainsi que les foies. Finir la soupe avec une pointe de cayenne, la verser dans la soupière, lui adjoindre une quinzaine de petits oignons blanchis et glacés séparément.

85. **Soupe aux abatis, à la Poméranienne.** — Cette soupe est simple et très-bonne; je la recommande comme une variété très-agréable. — Prendre 2 abatis d'oie, flamber les ailerons, les cous et les pattes, nettoyer les gésiers et tenir les foies de côté; laver ces viandes, les échauder et les rafraichir. — Émincer un oignon, le faire revenir au beurre, lui adjoindre les abatis, les sauter ensemble pendant quelques minutes, les saupoudrer avec un peu de farine, les mouiller avec du bouillon et tourner le liquide sur le feu jusqu'à l'ébullition; le retirer aussitôt sur le côté, ajouter un morceau de racine de céleri émincé, une carotte et un petit bouquet de persil, mêlé avec quelques aromates, et surtout avec une pincée de marjolaine. Quand les abatis sont cuits, passer le liquide dans une autre casserole et le faire bouillir. Parer proprement les abatis, surtout le gésier; les diviser et les déposer dans une casserole avec les foies blanchis pour les tenir au chaud. — D'autre part, peler 6 pommes de terre crues, les couper en boules de la grosseur d'un pois, à l'aide d'une cuiller à racine, les plonger à l'eau bouillante, les cuire 3 minutes, les égoutter et les adjoindre à la soupe, ainsi que les abatis. Quand les pommes de terre sont cuites, lier la soupe avec quelques jaunes d'œuf, sans la faire bouillir, et l'envoyer aussitôt.

86. **Soupe au lièvre, à l'Écossaise.** — Dépouiller et vider un lièvre; quand il est bien propre, en détacher les cuisses, les épaules, ainsi que le cou, couper les poitrines du râble et réserver celui-ci pour un autre emploi. — Émincer 2 oignons et un poireau, les faire revenir dans une casserole avec du beurre, quelques petits morceaux de jambon et un morceau de racine de céleri émincé; quand ces légumes sont légèrement colorés, leur adjoindre les morceaux de lièvre, ainsi que les cuisses; les faire revenir jusqu'à ce que les chairs soient roides; les assaisonner, les saupoudrer avec une cuillerée à bouche d'arrow-root ou de farine de riz, et les mouiller avec du bouillon, ainsi qu'avec un verre de sherry; tourner la soupe jusqu'à l'ébullition, lui additionner un bouquet d'aromates, et

retirer la casserole sur le côté; quand les viandes sont cuites, retirer le bouquet, passer le liquide au tamis, ainsi que les légumes; verser la soupe dans une casserole, la faire bouillir et la retirer sur le côté. — Prendre les chairs des cuisses de lièvre, en supprimant les parties dures, les piler, les délayer avec un peu de soupe, et les passer. — Au moment de servir, lier la soupe avec cette purée, la finir avec une pointe de cayenne.

87. **Soupe aux grives, à la Provençale.** — Vider 7 à 8 grives, les flamber, les faire cuire au four avec un morceau de beurre, les laisser un peu refroidir et mettre les intestins de côté. Piler les grives au mortier, quand elles sont converties en pâte leur mêler la même quantité de tranches minces de pain grillées ou colorées au four; les piler ensemble, délayer cet appareil avec 2 lit. de bouillon, le verser dans une casserole, le faire bouillir et le retirer aussitôt sur le côté du feu; lui additionner un petit bouquet d'aromates. Cuire la soupe pendant un quart d'heure, la dégraisser, la passer à l'étamine, lui mêler 200 gr. de riz blanchi et cuit dans du bouillon; lui adjoindre une cuillerée à bouche d'intestins de grives passés au tamis.

88. **Soupe au poulet, à l'Anglaise (chicken-soup).** — Mettre dans une marmite un jarret, ainsi que quelques bonnes parures de veau. Mouiller ces viandes avec 3 à 4 lit. d'eau, ajouter du sel, poser la marmite sur feu, écumer le liquide et l'amener à l'ébullition; le retirer aussitôt sur le côté, lui additionner une carotte, un oignon, un poireau, 2 laitues et un morceau de racine de céleri. — Une heure après, plonger 2 moyens poulets ordinaires dans le bouillon, les retirer aussitôt qu'ils sont cuits et passer le liquide au tamis dans une casserole; le faire bouillir, le dégraisser et lui additionner 200 gr. de riz blanchi; continuer l'ébullition jusqu'à ce que le riz soit cuit à point. — Dans l'intervalle, dépecer les poulets par membres, les parer, les déposer à mesure dans la soupière, verser le bouillon dans celle-ci.

89. **Soupe écossaise (scottch-broth).** — Couper une épaule de mouton en deux parties. Laver ces viandes à l'eau tiède, les mettre dans une petite marmite en terre avec un peu de sel et 4 à 5 lit. d'eau. Poser la marmite sur feu, faire bouillir le liquide en l'écumant, le retirer sur le côté et lui additionner 2 grosses carottes, un navet et un pied de céleri, les uns et les autres entiers, ajouter encore un petit bouquet composé de persil et de thym, ainsi que 2 clous de girofle et une poignée d'orge perlé. Continuer l'ébullition modérée pendant 2 heures et demie. Passer ensuite le bouillon à la serviette et retirer de la marmite le mouton et les légumes pour les laisser refroidir à moitié.

D'autre part, couper en dés le cœur de 2 poireaux tendres, les faire revenir au beurre tout doucement jusqu'à ce qu'ils soient à peu près cuits, les mouiller avec 2 lit. de bouillon de mouton, faire bouillir celui-ci, lui mêler 4 à 5 cuillerées à bouche d'orge cuit à l'eau et un peu de sel; ajouter le rouge des carottes, ainsi que le navet et le pied de céleri coupés en petits dés. Couper les viandes de mouton (sans os) en carrés, les joindre à la soupe; 10 minutes après verser celle-ci dans la soupière en lui mêlant une pincée de persil frais et haché.

90. **Stchi vert, à la Russe.** — Mettre dans une casserole 2 cuillerées à bouche d'oignon haché, le faire revenir avec du beurre sans prendre couleur, lui mêler 2 cuillerées à bouche de farine, cuire celle-ci pendant quelques minutes et la délayer, hors du feu, avec la valeur de 2 lit. de bouillon; faire bouillir le liquide en le tournant et le retirer sur le côté du feu : il doit être légèrement lié; lui adjoindre 2 poulets tendres et bridés, continuer l'ébullition modérée pendant trois quarts d'heure. Quand les poulets sont cuits, les égoutter, dégraisser le liquide et le passer au tamis dans une autre casserole. Lui mêler

alors quelques cuillerées à bouche de choucroute cuite. Un quart d'heure après lui adjoindre les poulets dépecés, parés de la peau et des os. Au bout de 10 minutes mêler à la soupe quelques cuillerées à bouche de purée d'orties[1].

91. Stchi de Wilna. — Couper en 3 ou 4 morceaux un kilogr. de poitrine de bœuf, mettre ces viandes dans une marmite avec 4 à 5 lit. d'eau et un peu de sel, faire bouillir le liquide, en l'écumant, et le retirer sur le côté du feu. Une heure après lui adjoindre une grosse carotte, un morceau de racine de céleri, la moitié d'un chou blanchi et enfin 250 gr. de petit salé. Continuer l'ébullition modérée jusqu'à ce que les viandes soient à peu près cuites. — Mettre dans une casserole une cuillerée à bouche d'oignon haché, le faire revenir avec du beurre, le saupoudrer avec 2 petites cuillerées à bouche de farine, cuire celle-ci pendant 2 minutes, en la tournant, la délayer, peu à peu, avec le bouillon de la marmite passé au tamis, la tourner jusqu'à l'ébullition et retirer la casserole sur le côté du feu.

Égoutter la poitrine de bœuf et le lard, prendre les meilleurs morceaux de la poitrine, les parer et les couper en gros dés. Supprimer la couenne du petit salé, le diviser en morceaux. Égoutter le chou, l'émincer grossièrement et l'adjoindre à la soupe ainsi que les viandes et le lard; une demi-heure après, mêler à la soupe une pincée de poivre, une pincée de fenouil haché, et la lier avec la valeur d'un demi-verre de bonne crème aigre.

92. Okroschka à la Russe. — Couper en petits dés la valeur d'une petite assiette, par portions égales, de viandes de veau, de volaille, de perdreaux, de gélinottes et de langue salée; ces viandes doivent être cuites, refroidies et parées. — Verser dans une terrine la valeur de 2 verres de bonne crème aigre passée à l'étamine, la délayer avec 2 bouteilles de *koas*[2], lui adjoindre les viandes coupées, ainsi que 4 *agourcis* pelés et 2 œufs durs, les uns et les autres coupés comme les viandes. Ajouter encore une pincée de fenouil vert et haché, un peu d'estragon, un peu de cerfeuil et une cuiller à bouche d'oignon nouveau également haché. Assaisonner l'appareil avec sel et poivre, le laisser refroidir sur glace pendant une heure, lui mêler quelques morceaux de glace naturelle et l'envoyer.

93. Buséga à la Milanaise. — Prendre un morceau de gras-double de veau (500 gr.) à moitié cuit à l'eau, le couper en filets, le rafraîchir et le laisser égoutter sur un tamis. — Hacher le blanc d'un poireau, le faire revenir avec du beurre ou du lard fondu, lui adjoindre les filets de gras-double, faire revenir ceux-ci pendant 2 minutes, les saupoudrer avec une cuillerée à bouche de farine et les mouiller avec 2 lit. de bouillon; ajouter une tomate pelée et hachée, faire bouillir le liquide, le retirer sur le côté du feu et 20 minutes après lui adjoindre la valeur d'un verre de petits pois frais, ainsi que le quart d'un petit chou de Milan émincé; un quart d'heure après verser la soupe dans la soupière.

94. Soupe à la Malmesbury. — C'est à lord Malmesbury lui-même qu'on doit l'introduction et la propagation de cette excellente soupe sur le continent. En Angleterre elle est connue sous le nom de *deer's head soup*.

Choisir une tête de daim, jeune et fraîche, l'échauder par le même procédé qu'une tête de veau pour lui enlever le poil en la râclant; la désosser, la mettre dans une casserole avec de l'eau froide, la faire blanchir pendant un quart d'heure, la rafraîchir, l'essuyer, la flamber et la diviser en quatre parties; déposer celles-ci dans une casserole

1. En Russie on emploie fréquemment les feuilles des orties tendres et nouvelles.

2. A défaut de vrai *koas* qu'on vend en Russie, mais très-long à préparer si on veut le faire soi-même, on peut en improviser en mélangeant par parties égales, de la bière blanche ou bière d'avoine, du vin blanc léger et de l'eau d'agourcis mêlée avec quelques parties de saumure d'olives.

avec un os de jambon cru, ainsi que quelques bonnes parures de veau crues, quelques gros légumes et un bouquet d'aromates. Mouiller ces viandes avec 4 lit. de bouillon et une bouteille de vin blanc, écumer le liquide avec soin jusqu'à l'ébullition ; le retirer aussitôt sur le côté, pour le faire bouillir tout doucement jusqu'à parfaite cuisson de la tête; égoutter alors les morceaux pour les parer, les diviser en petits carrés et les tenir au chaud, avec un peu de madère. Passer la cuisson.

Émincer un oignon, une carotte et un morceau de racine de céleri, les mettre dans une casserole avec 200 gr. de jambon cru et un morceau de beurre, les faire revenir, les saupoudrer avec 3 cuillerées à bouche d'arrow-root et les délayer, peu à peu, avec la valeur de 2 lit. de cuisson de la tête; tourner le liquide jusqu'à l'ébullition, le retirer sur le côté, lui additionner un bouquet d'aromates composé de : marjolaine, thym et laurier. 25 minutes après le dégraisser, le passer au tamis, lui adjoindre les morceaux de tête et le madère, ainsi que 5 à 6 têtes de champignons émincées en julienne; le faire bouillir encore pendant 12 minutes en l'écumant, lui mêler une pointe de cayenne et 3 douzaines de petites quenelles de volaille au cayenne.

95. Soupe aux joues de bœuf, à l'Anglaise (ox-cheek soup). — Prendre la moitié d'une tête de bœuf écorchée, en supprimer le museau, faire dégorger le restant de la tête pendant une heure sans la désosser, la diviser en deux parties, les mettre dans une marmite avec de l'eau, et amener le liquide à l'ébullition; égoutter aussitôt la viande, la rafraîchir, la remettre dans la marmite, la mouiller à couvert avec du bouillon léger ou de l'eau, faire bouillir le liquide en l'écumant, le retirer sur le côté du feu. Une heure après lui adjoindre 2 carottes, un gros oignon et un bouquet composé avec une poignée de cerfeuil et quelques morceaux de céleri vert. Continuer l'ébullition jusqu'à ce que les parties charnues de la tête soient cuites. Égoutter alors la tête pour en détacher les chairs des joues et les faire refroidir sous presse légère. Passer le bouillon à travers un linge, le dégraisser et le laisser déposer pour le transvaser.

Verser 2 litres de ce bouillon dans une casserole, le clarifier avec 250 gr. de viande maigre de bœuf hachée, mêlée avec un œuf entier et le quart d'un verre de madère, en procédant comme il est dit au nº 8. Quand le liquide est clarifié, le passer, le tenir au chaud dans une casserole, lui adjoindre les viandes de joues de bœuf parées et divisées en morceaux réguliers, les chauffer sans ébullition. — Au moment de servir, adjoindre à la soupe le blanc de 6 à 7 poireaux braisés et divisés en petits tronçons.

96. Soupe aux oreilles de porc, à l'Allemande. — Rafraîchir 2 oreilles de porc salées, les essuyer avec un linge pour les flamber et les faire bouillir dans l'eau pendant une heure et demie; les égoutter, les diviser chacune en deux parties, les mettre dans une marmite avec un demi-litre de pois secs (jaunes), une carotte, un oignon, un bouquet de persil et 2 clous de girofle; mouiller les viandes et les légumes avec 4 lit. d'eau, faire bouillir le liquide, le retirer sur le côté et continuer l'ébullition jusqu'à ce que les oreilles et les pois soient cuits. A ce point égoutter les oreilles, en supprimer les parties grasses et émincer seulement en bandes fines les parties membraneuses. — Passer les pois au tamis fin, délayer cette purée avec la cuisson même des pois, tenue en réserve, faire bouillir la purée en la tournant jusqu'à l'ébullition, lui adjoindre les oreilles émincées et 10 minutes après la verser dans la soupière; l'envoyer avec des petits croûtons.

97. Soupe à la Westmoreland. — Faire bouillir dans une casserole la valeur de 2 lit. de bon consommé, le lier avec 2 cuillerées à bouche d'arrow-root délayé à froid; après quelques minutes d'ébullition le retirer sur le côté du feu. — D'autre part, cuire une demi-tête de veau dans une mirepoix, la distribuer en petits carrés ou en ronds

adjoindre ceux-ci au consommé lié, en même temps que la valeur d'un verre de cuisson de la tête de veau, un demi-verre de bon madère et une pincée de *paprika*, lui donner quelques bouillons et le verser dans la soupière. Lui additionner alors une garniture composée de petites quenelles de volaille, moulées à la cuiller et pochées, 4 cuillerées à bouche de truffes cuites et émincées en julienne, puis 2 cuillerées de cornichons crus et coupés comme les truffes.

98. Soupe à la reine de Hollande. — Marquer une petite marmite de bouillon avec une poule, un jarret de veau et 500 gr. de poitrine de veau ; un peu de sel, 5 lit. d'eau, un petit bouquet composé de poireaux et de cerfeuil, un morceau de racine de céleri, un navet, une carotte et quelques clous de girofle. Procéder avec les mêmes soins que pour le pot-au-feu ordinaire. — Quand le bouillon est écumé, lui adjoindre 2 ou 3 poignées d'orge perlé, continuer l'ébullition modérée.

Aussitôt que les viandes sont cuites, les retirer; passer le bouillon à la serviette, le dégraisser et le tenir au chaud dans une casserole bien étamée. — Détacher les 2 filets de la poule, les couper en morceaux, les piler et les convertir en pâte ; leur additionner alors 8 jaunes et un œuf entier; délayer l'appareil avec un verre de bonne crème crue, l'assaisonner avec sel, muscade et une petite pincée de sucre ; le passer au tamis et ensuite à l'étamine. Le verser dans un moule à timbale uni et beurré, poser ce moule dans une casserole avec de l'eau chaude jusqu'à moitié de hauteur du moule et le faire pocher au *bain-marie;* quand il est à point retirer la casserole du feu et 20 minutes après démouler le pain. Le distribuer en carrés de moyenne grosseur et les déposer dans la soupière avec une garniture de pointes d'asperges blanches, cuites à l'eau. Verser le bouillon sur ces garnitures.

99. Soupe aux pigeons, à l'Anglaise. — Vider 3 pigeons, les flamber, les brider, les mettre dans une casserole avec quelques petits oignons, quelques dés de jambon cru, ainsi qu'un peu de bon dégraissis; poser la casserole sur feu vif, faire sauter souvent les pigeons, afin de les colorer. Les mouiller alors avec un verre de madère et faire réduire ce vin de moitié ; saupoudrer les viandes avec 2 cuillerées à bouche d'arrow-root, 2 minutes après les mouiller avec un grand verre de sherry et 3 lit. de bouillon; retirer la casserole sur le côté du feu, additionner un bouquet d'aromates et finir de cuire les pigeons; les égoutter, les dépecer et les ranger dans la soupière. Dégraisser la soupe avec soin et la verser sur les pigeons, en la passant.

100. Soupe de pigeons, au cary. — Habiller 3 pigeons, les placer dans une casserole avec un morceau de beurre, un morceau de jambon cru coupé en carrés (200 gr.), 2 petits oignons, ainsi que les abatis des pigeons; poser la casserole sur feu vif pour faire roussir les pigeons; les saupoudrer avec 3 cuillerées à bouche de poudre de cary, mêlée avec un peu de farine ; quelques secondes après, les mouiller avec 3 à 4 lit. de bouillon, tourner le liquide jusqu'à l'ébullition et retirer aussitôt la casserole sur le côté du feu. Dès que les pigeons sont cuits, les égoutter sur un plat pour les dépecer et les déposer dans la soupière ; passer la soupe au tamis fin, la faire bouillir, la dégraisser, la lier avec 3 jaunes d'œuf et la verser dans la soupière.

101. Soupe aux jarrets de veau, à l'Anglaise. — Choisir 2 petits jarrets de veau frais, les laver, les mettre dans une petite marmite avec le manche d'un jambon cru et 4 à 5 lit. d'eau froide; écumer le liquide, au premier bouillon le retirer sur le côté, lui additionner 2 poireaux, une racine de céleri, ainsi que 250 gr. de riz trié et lavé;

continuer l'ébullition jusqu'à ce que les viandes des jarrets soient cuites : elles doivent rester un peu fermes.

Dans l'intervalle, laver 7 à 8 laitues, les blanchir et les faire braiser. Peler un concombre, le diviser en tronçons, puis en quartiers, les parer, les faire cuire à l'eau salée, les égoutter, les faire revenir au beurre et les retirer. Faire cuire à l'eau salée 2 poignées de pointes d'asperges et autant de petits pois.

Un peu avant de servir, égoutter les laitues pour en éponger toute la graisse, les couper chacune en trois parties, les déposer dans la soupière avec les pointes d'asperges, les concombres et les petits pois. Passer le bouillon à la serviette en le versant doucement, le dégraisser et le verser dans la soupière. Égoutter alors les jarrets pour en retirer les chairs gélatineuses, les distribuer en petites parties et les adjoindre à la soupe.

102. Soupe du soldat victorieux. — Mettre dans une marmite en terre une tranche de culotte de bœuf de 2 kilogr., un kilogr. de longe de porc frais, le manche d'un jambon cru et 500 gr. de petit salé blanchi; couvrir ces viandes avec 8 à 10 lit. d'eau, écumer le liquide, au premier bouillon le retirer sur le côté. — 2 heures après, adjoindre aux viandes une poule et l'estomac d'un canard domestique (celui-ci blanchi à l'eau bouillante), une tranche de gigot de mouton, 2 petits choux frisés, blanchis et ficelés, 3 carottes, 1 gros navet, 2 poireaux et une tête de céleri; continuer l'ébullition modérée pendant 4 heures.

Dans l'intervalle, cuire séparément un demi-litre de flageolets, ou de haricots blancs. Faire blanchir et braiser 10 à 12 laitues. — Un quart d'heure avant de servir émincer des tranches de pain, les faire griller et les déposer dans la soupière; sortir les légumes de la marmite, en prendre la moitié de chaque sorte, les couper en morceaux et les ranger sur le pain grillé, ainsi qu'un tiers des flageolets. Passer le bouillon, le dégraisser et le verser, en tout ou en partie, dans la soupière. — Égoutter les viandes de la marmite, bœuf, porc, mouton, poule, canard, petit salé et jambon, les dresser sur un plat long en les entourant avec les légumes réservés, les flageolets et les laitues. Envoyer en même temps une saucière de sauce tomate. — Avec une telle soupe et un relevé si copieux, vingt personnes peuvent dîner. On peut en diminuer les proportions.

103. Borsch moldave. — Pour préparer cette soupe, il faut d'abord faire du *borsch*, espèce de *koas*. Voici la méthode d'opérer : Mettre dans une terrine un kilogr. de pâte à pain légèrement aigrie, la délayer avec de l'eau tiède en lui incorporant 2 kilogr. de son, de façon à obtenir une pâte liquide, la verser dans un vase en bois, en forme d'entonnoir, la faire fermenter pendant 2 jours et la passer à travers un linge : c'est avec ce liquide qu'on compose le fonds de la soupe.

Flamber un gros poulet, l'éplucher et le désosser en le fendant sur l'estomac et sur les reins; hacher très-fin les chairs du gras des cuisses et de l'estomac avec moitié de leur volume de lard frais, ainsi qu'un peu de jambon; déposer le hachis dans une terrine avec la moitié de son volume de riz blanchi, l'assaisonner avec sel, poivre et fenouil haché, le finir avec quelques œufs, et l'enfermer dans la peau du poulet divisée en deux parties afin d'en former 2 boudins de moyenne épaisseur; les rouler séparément dans 2 petits linges et les ficeler.

Mettre les os et la carcasse du poulet, dans une casserole, avec des légumes et du bouillon; poser la casserole sur feu. Faire bouillir le liquide et le retirer sur le côté. Une heure après lui adjoindre les 2 boudins; les faire cuire une heure et demie; quand ils sont à point, les égoutter et les laisser refroidir à moitié. — Prendre un litre et demi de ce bouillon passé et dégraissé, le mêler avec un égal volume de *borsch* bien clair, le

verser dans une casserole, le faire bouillir et lui adjoindre 200 gr. de riz blanchi. Quand le riz est cuit verser la soupe dans la soupière, lui adjoindre les boudins coupés en tranches, ainsi qu'une pincée de fenouil haché.

104. Poule au pot, à la Béarnaise. — Désosser et ficeler une tranche de culotte de bœuf de poids d'un kilogr., placer la viande dans une marmite en terre avec 4 lit. d'eau froide, écumer le liquide, au premier bouillon le retirer sur le côté. — Vider et flamber une bonne poule grasse. — Hacher fin 250 gr. de jambon cru, le gras et le maigre, lui mêler 2 cuillerées à bouche d'oignon haché avec une pointe d'ail et un peu de persil; mêler à ce hachis son même volume de mie de pain ramollie et exprimée, le lier avec 2 jaunes d'œuf et l'assaisonner.

Avec cet appareil emplir l'intérieur et l'estomac de la poule, la brider. 2 heures après, la plonger dans le bouillon, ainsi qu'un petit saucisson à cuire, 2 carottes, un navet et enfin un bouquet de poireaux et de cerfeuil; continuer l'ébullition modérée jusqu'à ce que les viandes et la volaille soient cuites.

Au moment de servir, sortir les légumes de la marmite, en mettre une petite partie dans la soupière avec des croûtes de pain grillées, leur verser le bouillon dessus en le passant. Dresser sur un plat long le bœuf, la poule, le saucisson et les légumes. Envoyer en même temps la soupe, les viandes et une saucière de sauce tomate.

105. Soupe d'agneau, à la Grecque. — Couper une épaule d'agneau en moyens morceaux, mettre ceux-ci dans une casserole avec un oignon émincé et du beurre, les faire revenir sur feu en les remuant; quand les viandes sont légèrement colorées, les saupoudrer avec une cuillerée à bouche de farine et autant de poudre de Cary; 2 minutes après les mouiller avec 3 à 4 lit. de bouillon, ajouter quelques parures de jambon cru et un bouquet de persil; aussitôt que l'ébullition a lieu; retirer la casserole sur le côté pour finir de cuire l'agneau. Passer alors le fonds de cuisson au tamis, dans une autre casserole, lui mêler 250 gr. de riz cuit à grande eau afin d'en conserver les grains entiers. Continuer l'ébullition modérée pendant 10 minutes. — Dans l'intervalle, détacher les viandes d'agneau des os pour les déposer dans la soupière et verser la soupe dessus.

106. Odge-podge. — Cette soupe est d'origine écossaise. On la sert fort peu en Angleterre, mais pour les Écossais elle a le caractère d'un mets national. On ne peut préparer cette soupe qu'en été, c'est-à-dire à partir du mois de juin, car c'est alors seulement que les légumes frais commencent à apparaître en Écosse.

Mettre dans une marmite la valeur d'un kilogr. de bœuf, sans os et la moitié d'une épaule de mouton désossée[1]. Les mouiller avec 5 litres d'eau froide et ajouter une pincée de gros sel; poser le vase sur le feu, écumer le liquide et au premier bouillon le retirer sur le côté. Une heure et demie après prendre tous les légumes nouveaux que fournit la saison, tels que : choux, laitues, pieds de céleri, oignons, poireaux, carottes, navets et petits pois, ces trois derniers sont surtout indispensables. Dans les pays où l'on a à sa disposition des pointes d'asperges, il est évident qu'on peut les ajouter, mais en Écosse il n'y en a pas. — Couper en petits dés, choux, laitues, oignons, poireaux, céleri et navets, adjoindre ces légumes au bouillon en plongeant d'abord les plus longs à cuire et les plus tendres ensuite. En dernier lieu, leur ajouter les petits pois et les pointes d'asperges. Au moment de servir égoutter les viandes de la marmite et verser la soupe dans une soupière sans lui mêler ni viandes cuites, ni persil haché ni orge. — En Écosse les cuisiniers

1. La méthode de désosser les viandes est préférable si on veut cuire les légumes avec elles; on évite ainsi de rencontrer dans la soupe des débris d'os, fort désagréables.

mêlent quelquefois à la soupe une pincée d'arrow-root délayée, mais cette méthode n'est pas généralement adoptée.

107. Kalbspolet à la Hollandaise. — Cette soupe est populaire en Hollande, elle est simple et bonne, elle doit plaire à tous ceux qui, selon les habitudes du nord de l'Europe, aiment les soupes garnies avec de la viande. — Distribuer en moyens morceaux le tendon d'une poitrine de veau, les faire dégorger pendant quelques minutes, les placer dans une marmite, les mouiller avec 4 à 5 lit. d'eau froide, ajouter un peu de sel, écumer le liquide et l'amener à l'ébullition : au premier bouillon le retirer sur le côté du feu pour qu'il ne fasse que frissonner; lui adjoindre alors quelques gros légumes. — Quand les tendons sont cuits, les retirer, passer le bouillon à la serviette dans une casserole, le faire bouillir, lui mêler quelques cuillerées à bouche de racines de céleri tendres et coupées en petits dés; quand ces racines sont à peu près cuites, adjoindre au liquide 400 gr. de riz trié et lavé; faire cuire celui-ci tout doucement. 15 minutes après lui additionner 4 laitues émincées, ainsi que 2 poignées de petits pois crus. Quand le riz est cuit, adjoindre à la soupe les tendons de veau coupés en tranches. 2 minutes après lier la soupe avec 5 jaunes d'œuf délayés au bouillon, lui mêler une pluche de cerfeuil et la verser dans la soupière.

108. Barsch de Gallicie. — Mettre dans une marmite en terre une tranche de culotte de bœuf du poids d'un kilogr. et demi; mouiller cette viande avec 4 lit. de jus de betteraves aigre [1], ajouter un peu de sel; poser la marmite sur feu pour écumer le liquide, le faire bouillir, le retirer sur le côté et lui adjoindre une oreille de porc salée, flambée et blanchie, ainsi que 2 poireaux; continuer l'ébullition jusqu'à ce que les viandes soient cuites. — Dans l'intervalle, émincer en julienne un morceau de racine de céleri, un morceau de betterave, un poireau et quelques champignons frais ou secs; faire revenir ces légumes pendant quelques minutes avec du beurre, les mouiller avec 2 à 3 lit. du bouillon préparé, en le passant au tamis; faire bouillir celui-ci et lui adjoindre 4 saucisses fumées. 20 minutes après, lui additionner quelques cuillerées à bouche de jus de betterave cru, bien rouge et filtré afin de lui donner une belle couleur; lui mêler alors l'oreille de porc émincée, ainsi qu'une partie du bœuf coupé en moyens carrés; couper les saucisses en tranches épaisses, les déposer dans la soupière et verser la soupe dessus; ajouter une pincée de persil haché, et envoyer sur une assiette des petits croûtons de pain frits au beurre, vidés et garnis avec de la moelle de bœuf cuite.

109. Soupe au riz à la marinière. — Laver avec soin 3 à 4 douzaines de moules de moyenne grosseur, les mettre dans une casserole pour les faire ouvrir, en les sautant pendant quelques minutes sur le feu; les égoutter aussitôt qu'elles sont ouvertes en les jetant sur un tamis, mais en conservant l'eau de leur cuisson. Quand elles sont froides, en supprimer les coquilles et déposer les chairs dans une petite casserole.

Émincer un oignon et 2 blancs de poireaux, les mettre dans une casserole avec de la bonne huile d'olives, les faire revenir de belle couleur, leur adjoindre 2 tomates épepinées et coupées en petits morceaux. Quelques minutes après, les mouiller avec 4 lit. d'eau chaude. Ajouter un bouquet de persil, lié ensemble avec une feuille de laurier et 4 clous de girofle; au premier bouillon, lui additionner 500 gr. de riz non lavé; tourner le

1. Dans le nord de l'Europe on peut acheter le jus de betterave, mais voici la méthode pour le préparer en peu de temps : râper 3 à 4 betteraves propres, les déposer dans une terrine, les mouiller à couvert avec de l'eau tiède, ajouter un filet de vinaigre, 200 gr. de mie de pain et 2 verres de lait, placer la terrine dans un lieu tiède, la couvrir et 24 heures après passer le jus de betteraves pour le filtrer.

liquide jusqu'à l'ébullition, le retirer sur feu modéré, lui mêler une pointe de safran, un peu de poivre fin, mais pas de sel; quand le riz est à peu près cuit, lui adjoindre les moules sans coquilles, ainsi que leur cuisson; 2 minutes après, retirer le bouquet et verser la soupe dans la soupière.

110. Soupe maigre de vermicelles, à la Provençale. — Avec quelques têtes et arêtes de poisson préparer 3 lit. de bouillon, en procédant d'après la méthode prescrite au nº 13, le passer à la serviette. — Émincer un oignon et le blanc de 2 poireaux, les faire revenir de belle couleur avec de l'huile d'olives; leur additionner 3 tomates égrenées, pelées et coupées en petits carrés, un bouquet de persil lié avec une feuille de laurier et 4 clous de girofle; quelques minutes après, les mouiller avec le bouillon préparé, faire bouillir le liquide et lui adjoindre 500 gr. de vermicelles; aussitôt que ceux-ci sont cuits, verser la soupe dans la soupière.

111. Soupe maigre aux huîtres. — Préparer la valeur de 2 lit. de bouillon de poisson (Voy. nº 12). Émincer un poireau et un oignon, les mettre dans une casserole avec du beurre ou de l'huile, leur faire prendre une belle couleur, les saupoudrer avec 5 à 6 cuillerées à bouche de mie de pain sèche en la mêlant vivement; délayer celle-ci avec le bouillon passé au tamis, tourner le liquide jusqu'à l'ébullition et le retirer sur le côté du feu afin qu'il cuise tout doucement pendant une demi-heure. — Ouvrir 3 à 4 douzaines d'huîtres, en détacher les chairs, les mettre dans une casserole avec leur eau et une demi-bouteille de vin blanc; poser la casserole sur feu modéré. Au premier bouillon verser les huîtres sur un tamis, en conservant leur cuisson, en supprimer les barbes et mettre les chairs dans la soupière. Transvaser tout doucement la cuisson des huîtres afin de l'épurer et la verser dans la soupe; lier celle-ci avec 4 à 5 jaunes d'œuf délayés avec un peu de bouillon froid; la finir en lui incorporant 100 gr. de beurre divisé en petites parties et une pincée de persil haché; la verser dans la soupière.

112. Soupe aux huîtres, à l'Américaine. — Cette soupe est ordinairement servie dans les soupers à New-York. Les Américains en font le plus grand cas, mais elle est préparée avec de grosses huîtres inconnues sur notre continent et dont j'ai donné une description au chapitre des poissons.

Ouvrir 2 douz. d'huîtres sans en perdre l'eau. Mettre les chairs dans une casserole, leur adjoindre leur eau épurée et passée, ajouter du vin blanc, de façon à les couvrir de quelques centimètres seulement; poser la casserole sur feu, écumer le liquide, quelques secondes après le retirer, l'assaisonner avec une pincée de poivre, lui mêler 2 cuillerées à bouche de crème crue, le lier avec 150 grammes de bon beurre divisé en petites parties et lui adjoindre 2 cuillerées à bouche de *crakers*[1] écrasés. Envoyer aussitôt la soupe.

113. Soupe d'anguille, à la Hollandaise. — Tuer et écorcher 2 ou 3 petites anguilles, les dépouiller, les vider, les couper en moyens tronçons, les faire blanchir, en les plongeant à l'eau bouillante pour les roidir, les retirer aussitôt. — Faire légèrement revenir au beurre un oignon et 2 poireaux émincés; quand ils sont de belle couleur leur adjoindre les tronçons d'anguilles, ainsi que quelques têtes ou arêtes de poisson brisées, à défaut de celles-ci quelques poissons ordinaires et osseux pouvant fournir un bon bouillon. Mouiller le poisson avec 3 lit. d'eau chaude, et une demi-bouteille de vin blanc; ajouter sel, gros poivre, girofle et un bouquet de persil, écumer le liquide et le faire

1. Les *crakers* sont des petits biscuits secs, dans le genre des biscuits anglais (pic-nik) qu'on sert avec le thé, mais plus épais et du diamètre d'une pièce de 5 francs. Ils sont préparés au lait.

bouillir jusqu'à ce que les tronçons d'anguilles soient cuits. Passer alors le bouillon à travers un linge et le tenir au chaud. Diviser les tronçons sur leur longueur pour en supprimer les arêtes et les tenir à couvert dans une petite casserole.

Couper une julienne très-fine composée avec poireaux, racines de persil et de céleri ; mettre ces légumes dans une petite casserole avec un peu de bouillon, les cuire tout doucement en faisant tomber le liquide à glace; aussitôt qu'ils sont cuits les mêler, dans la soupière, avec les filets d'anguilles. Lier le bouillon avec 6 jaunes d'œuf délayés, ajouter une pointe de cayenne, 100 gr. de beurre divisé en petits morceaux, ainsi que la julienne de légumes et les filets d'anguilles. Verser aussitôt la soupe dans la soupière sur des tranches minces de pain grillées.

114. Soupe aux crevettes, à la Nantaise. — A défaut de crevettes vivantes, toujours difficiles à se procurer puisque les pêcheurs les cuisent aussitôt après les avoir pêchées, il est indispensable de les avoir de première fraîcheur. — Détacher les queues à un kilogr. de crevettes, les éplucher et enfermer les chairs dans une petite casserole; piler toutes les coquilles au mortier avec un morceau de beurre.

Émincer un oignon, un demi-poireau, une carotte et un morceau de céleri, faire revenir ces légumes avec du beurre, les mouiller avec moitié vin blanc et moitié bouillon de poisson, un bouquet de persil et peu de sel; faire bouillir le liquide pendant un quart d'heure et le passer au tamis. — Avec 150 gr. de beurre et 2 cuillerées à bouche de farine, préparer un roux blond, le délayer avec le bouillon préparé en tournant le liquide sur feu jusqu'à l'ébullition; le retirer alors sur le côté et lui mêler les coquilles des crevettes pilées; cuire la soupe pendant 25 minutes, la dégraisser, la passer au tamis fin, dans une autre casserole, la faire bouillir et lui adjoindre 200 gr. de riz cuit dans du bouillon de poisson, mais ayant les grains entiers; 10 minutes après lui mêler une pointe de cayenne, ainsi que les queues de crevettes épluchées, la verser aussitôt dans la soupière.

115. Tschi maigre, à la Russe. — Mettre dans une casserole 2 fortes poignées de champignons secs (gribouis), préalablement ramollis à l'eau tiède, ainsi que 2 poignées de pois secs, une carotte, un morceau de racine de céleri et 2 racines de persil; mouiller ces légumes avec 3 lit. de bouillon de poisson, faire bouillir le liquide, le retirer sur le côté du feu; une heure et demie après, le passer à la serviette.

D'autre part, hacher un petit oignon, le mettre dans une casserole avec du beurre, le faire revenir sans prendre couleur, lui mêler 500 gr. de choucroute lavée, hachée et exprimée; faire revenir celle-ci pendant quelques minutes, la saupoudrer avec une pincée de farine et la mouiller avec le bouillon préparé; faire bouillir la soupe, retirer la casserole sur le côté du feu, continuer l'ébullition modérée pendant une heure; lui mêler alors le quart des champignons cuits avec le bouillon, mais préalablement coupés en dés; 5 minutes après, lier la soupe avec la valeur d'un verre de crème aigre, passée au tamis, la finir avec une pincée de fenouil vert et haché ; la verser dans la soupière.

116. Pilau de langoustes, à la Marseillaise. — Choisir 2 ou 3 petites langoustes vivantes, les laver et les distribuer en tronçons, après en avoir supprimé les petites pattes. Hacher un oignon et un morceau de blanc de poireau, les faire revenir avec de l'huile, sans prendre couleur, leur adjoindre les langoustes, sauter celles-ci pendant quelques minutes, les mouiller à couvert, avec la valeur de 2 lit. de bouillon de poisson; donner 10 minutes d'ébullition au liquide et lui adjoindre du riz (pour la valeur de 4 verres de bouillon un verre de riz); ajouter une pointe de safran et une pointe de cayenne, continuer l'ébullition jusqu'à ce que le riz soit bien cuit, mais pas trop consistant, le dresser ensuite, ainsi que les langoustes, sur le même plat.

117. Bisque aux écrevisses, de de Nauheim. — Choisir 2 douzaines d'écrevisses vivantes, les mettre dans une casserole avec un peu de sel, un bouquet de persil garni avec des aromates, quelques gousses d'ail et grains de poivre, les mouiller avec un verre de bon vin blanc et quelques cuillerées de sauce tomate, ou quelques tomates fraîches, coupées; les couvrir et les cuire pendant 10 minutes; les égoutter, retirer une partie des queues, piler le restant des écrevisses avec 200 gr. de riz cuit à sec avec du bouillon; délayer l'appareil avec la cuisson des écrevisses et un lit. et demi de bouillon gras ou maigre, passer la soupe deux fois; l'assaisonner de bon goût, la chauffer à point sans la faire bouillir; lui adjoindre les queues d'écrevisses coupées, et une pointe de cayenne, la verser dans la soupière et envoyer séparément des petits croûtons de pain frits au beurre.

118. Bouillabaisse pour soupe. — Quand dans un dîner on désire servir une bouillabaisse, sans cependant être privé de servir un relevé de poisson, voici comment il faut préparer cette soupe : — Avec quelques têtes et arêtes de poisson frais, une tranche de congre et quelques menus poissons, préparer la valeur de 3 lit. de bouillon maigre (Voy. n° 12); le passer à travers un linge et le dégraisser. — Prendre un moyen merlan bien frais, 2 petits grondins, la moitié d'un petit turbotin et une langouste vivante mais pas trop grosse; quand ces poissons sont propres, les diviser en tronçons et les essuyer.

Émincer le blanc de 2 poireaux, les mettre dans une casserole avec 2 gousses d'ail, les arroser avec un demi-verre de bonne huile d'olives, les faire revenir de couleur blonde et à feu modéré, leur adjoindre 2 tomates pelées, égrenées et coupées en petits morceaux, ainsi que les tronçons de poisson; mouiller ceux-ci avec le bouillon de poisson chaud et une demi-bouteille de vin blanc; ajouter un bouquet de persil enfermant une feuille de laurier, une pointe de safran, un brin de fenouil, un petit piment, et les chairs de 2 citrons épepinés et coupés en tranches. Faire vivement bouillir le liquide 12 à 15 minutes, mais de façon que pendant que le poisson cuit, le bouillon réduise d'un quart de son volume; le verser alors dans la soupière, retirer les tronçons de poisson et ceux de langouste, à l'aide d'une écumoire; prendre les meilleurs, les diviser pour en retirer les arêtes et mettre les chairs dans la soupière. Enlever le bouquet, les gousses d'ail et les tranches de citron, mêler les poireaux à la soupe, et envoyer séparément une assiette de tranches minces de pain légèrement grillées.

119. Soupe de vongoli. — Cette soupe est d'origine napolitaine : la soupe de *vongoli* et la *pizza* sont à Naples les mets préférés des soupers sur le bord de la mer.

Mettre dans une casserole 4 douzaines de *vongoli*, c'est-à-dire de petites clovisses de mer, ayant beaucoup d'analogie avec celles qu'on mange à Marseille; les mouiller avec les trois quarts d'une bouteille de vin blanc, et les sauter sur feu jusqu'à ce qu'elles soient ouvertes; les égoutter alors sur une passoire en conservant la cuisson, supprimer la moitié des coquilles.

Hacher un petit oignon et un morceau de blanc de poireau, les mettre dans une casserole avec une gousse d'ail et de la bonne huile, les faire revenir, les mouiller avec la cuisson des clovisses et la valeur d'un lit. de bouillon de poisson; ajouter une tomate pelée et hachée, un bouquet de marjolaine (cornabuse) et quelques feuilles de céleri vert émincées; faire vivement bouillir le liquide, 10 minutes. Retirer le bouquet et l'ail, mêler les clovisses à la soupe et verser celle-ci dans la soupière. Envoyer à part des petits croûtons de mie de pain frits à l'huile.

120. Soupe de turbot au cary [1]. — Pour cet emploi il convient de choisir un tur-

1. Les Anglais écrivent *curry*.

botin bien frais. — Supprimer la tête du poisson, diviser le corps en morceaux carrés et mettre de côté les plus beaux; placer dans une casserole la tête et les parties inférieures, ainsi que quelques menus poissons osseux ou une tranche de congre, les mouiller avec 2 lit. d'eau et une bouteille de vin blanc ordinaire; ajouter un bouquet de persil. Poser la casserole sur le feu, faire bouillir vivement le liquide pendant 25 minutes et le passer.

D'autre part, émincer un gros oignon et un poireau, les faire revenir de couleur blonde, leur additionner les carrés de poisson bien essuyés, les saler légèrement; quelques minutes après, les saupoudrer avec une cuillerée à bouche de farine et de poudre de cary, les sauter encore pendant quelques secondes et les mouiller, peu à peu, avec le bouillon préparé; tourner le liquide jusqu'à l'ébullition, retirer aussitôt la casserole sur feu modéré. 15 minutes après sortir le poisson à l'aide d'une écumoire, en retirer toutes les arêtes et les peaux noires en diminuant l'épaisseur des morceaux; placer ceux-ci dans la soupière, lier la soupe avec 4 jaunes d'œuf étendus avec de la crème, la passer, la finir avec un morceau de beurre et la verser dans la soupière.

121. Soupe de fielas, à la Marseillaise. — Choisir 2 à 3 petits *fielas* blancs (congres de l'épaisseur d'une petite anguille) bien frais, les mettre dans un linge avec 2 poignées de sciure de bois, et avec elle les frotter afin d'enlever le limon de la peau; les rafraîchir, supprimer les têtes et distribuer le poisson en tronçons de 4 à 5 centimètres de long. — Émincer 2 poireaux, les mettre dans une casserole avec de l'huile pour les faire colorer, leur adjoindre les tronçons de poisson, les sauter pendant quelques minutes et les mouiller avec 2 à 3 lit. de bouillon de poisson; ajouter une tomate épepinée, pelée et hachée, un bouquet de persil garni d'une feuille de laurier, le sel nécessaire, quelques grains de poivre, quelques clous de girofle, et enfin une pointe de bon safran; faire cuire le poisson tout doucement. 20 minutes après passer le bouillon à la serviette dans une autre casserole, le faire bouillir, lui additionner 4 à 500 gr. de gros vermicelles et retirer la casserole sur le côté du feu pour cuire tout doucement la pâte.

Dans l'intervalle, égoutter les tronçons de poisson, les parer et les mettre dans la soupière. Aussitôt les vermicelles cuits, verser la soupe sur le poisson. — Cette soupe doit être tenue un peu consistante.

122. Soupe au poutin, à la mode de Nice. — Cette soupe est devenue très à la mode à Nice parmi les étrangers qui viennent visiter ce pays. Les gourmets russes surtout en font un grand cas, car elle a quelque analogie avec celle qu'on prépare si bien dans leur pays, avec les ierchis.

Émincer en julienne un oignon, le blanc d'un demi-poireau, le rouge de 2 carottes tendres, un morceau de racine de céleri et quelques champignons, cèpes ou autres. Faire revenir au beurre oignon et poireau, sans prendre couleur, ajouter les autres légumes, les saler légèrement et les tenir sur le feu jusqu'à ce qu'ils aient réduit leur humidité; les mouiller alors avec 2 ou 3 lit. de bon bouillon, amener le liquide à l'ébullition et le retirer sur le côté du feu. 25 à 30 minutes après, le dégraisser, lui adjoindre 7 à 800 gr. de petits poissons blancs qu'à Nice, où ils sont très-communs, on appelle *poutins*, et à Naples *yanchetti*. Ces poissons doivent être bien lavés et égouttés, il faut les plonger dans le liquide en ébullition. Couvrir la casserole, la retirer aussitôt hors du feu; laisser pocher le poisson pendant 5 à 6 minutes et verser la soupe dans la soupière.

123. Okroschka maigre. — Couper en dés 3 douzaines de queues d'écrevisses cuites, les déposer dans une soupière, leur additionner une égale quantité de saumon cuit et coupé comme les écrevisses, 2 cuillerées à bouche de betteraves, autant de carottes,

autant de pommes de terre cuites et coupées en petits dés, puis 2 cuillerées à bouche d'*agourcis*, une pincée d'oignon vert, une pincée de fenouil et d'estragon haché. Tenir la terrine sur glace pendant une heure. Mêler ensuite à ces garnitures la valeur d'un verre de crème aigre, ainsi que 2 bouteilles de *koas*, un peu de sel et poivre. Une demi-heure après ajouter au liquide quelques petits morceaux de glace naturelle bien propre, et 2 œufs durs coupés en petits dés.

124. Soupe aux anguilles, à la mode de Hambourg. — C'est surtout en été que les Hambourgeois mangent volontiers cette soupe. Les excellentes petites anguilles qu'on pêche à cette époque à l'embouchure de l'Elbe, les légumes et les fruits nouveaux que produit la saison contribuent évidemment à lui donner plus de qualités et de distinction. Cette soupe est un mets national de la ville libre de Hambourg.

Retirer la peau de quelques petites anguilles vivantes, en supprimer les têtes, distribuer les poissons en tronçons, placer ceux-ci dans une casserole avec quelques têtes ou arêtes de poisson, un bouquet de persil garni d'aromates, sel et épices, les mouiller largement avec du vin et de l'eau pour les faire cuire. Passer ensuite le bouillon au tamis dans une autre casserole, le faire bouillir, lui adjoindre une garniture de légumes nouveaux aussi variés que possible, en ayant soin de plonger d'abord les plus longs à cuire et les plus tendres en dernier lieu; ces légumes sont en partie coupés en dés : les petits pois, les fèves, les haricots restent entiers. Quand les légumes sont à peu près cuits, lier légèrement la soupe avec un peu de beurre manié et lui mêler une quinzaine de petites poires entières, pelées et blanchies, ainsi que quelques petites pommes nouvelles coupées par moitié ou en quartiers, également pelées et blanchies.

Quand les légumes et les fruits sont cuits, adjoindre à la soupe les tronçons d'anguille, une pincée de sucre, un filet de vinaigre, et une petite poignée de fines herbes fraîchement hachées : persil, estragon, pimprenelle, ciboulette, cerfeuil et marjolaine; au dernier moment, lui mêler une garniture de kloeuses à la farine ou au pain, la verser dans la soupière. — Quand les poires et les pommes sont grosses on les coupe en boule.

125. Soupe aux tanches, de Coblenz. — Émincer un oignon, un poireau, une carotte et une racine de persil, les faire revenir tout doucement dans une casserole avec du beurre, les mouiller avec une bouteille de vin blanc et 3 lit. d'eau; ajouter un bouquet de persil mêlé avec une pincée de sariette, quelques grains de poivre et girofles, donner quelques bouillons au liquide et lui adjoindre 2 tanches bien propres et coupées en tronçons. Quand le poisson est cuit, l'égoutter et passer le bouillon au tamis.

Avec 200 gr. de beurre et 3 cuillerées à bouche de farine, préparer un roux blond, le délayer alors avec le bouillon des tanches, puis tourner la soupe jusqu'à l'ébullition et la retirer sur le côté du feu. — Avec une petite cuiller à légumes couper des boules de pommes de terre crues, ayant la grosseur d'un pois, les plonger à l'eau bouillante, leur donner 2 minutes d'ébullition, les égoutter sur un tamis, les adjoindre à la soupe et finir de les cuire à feu modéré. — Au moment de servir, adjoindre à la soupe 4 cuillerées à bouche d'orge cuit séparément, ainsi que les filets de tanches, sans arêtes ni peaux; la lier avec 3 jaunes d'œuf étendus avec de la crème, la finir avec un morceau de beurre et une pincée de sariette hachée, la verser dans la soupière. — Cette soupe mérite l'attention des amateurs.

126. Soupe aux tanches, à la Polonaise. — Mettre 4 à 500 gr. d'orge perlé dans une petite casserole avec un morceau de beurre et 3 verres d'eau; cuire l'orge à feu modéré pendant une heure, en lui mêlant de temps à autre un peu d'eau.

Émincer un oignon et un poireau, les faire légèrement revenir avec du beurre, leur additionner 2 à 3 moyennes tanches coupées en tronçons, faire revenir celles-ci pendant quelques minutes et les mouiller avec 3 lit. d'eau bouillante; ajouter quelques racines de persil et de céleri émincées, ainsi qu'un bouquet de persil. Cuire le poisson pendant 25 minutes, passer le bouillon au tamis, retirer les tronçons de tanches pour les diviser en petites parties, après en avoir supprimé les arêtes, les tenir au chaud et à couvert. Quand l'orge est cuit le retirer du feu, le travailler à la cuiller jusqu'à ce qu'il arrive à former une pâte liante et très-blanche, délayer alors celle-ci avec le bouillon de poisson; faire bouillir la soupe, la lier avec quelques jaunes d'œuf délayés à la crème, lui additionner les tronçons de tanches et la verser dans la soupière.

127. Bourride à la Provençale. — Mettre sur le fond d'une casserole mince et large, un poireau émincé, une feuille de laurier, un piment, un bouquet de persil, 4 grosses tranches de merlan bien fraîches, ainsi que la tête du poisson fendue, un rouget grondin coupé en morceaux, une tranche de congre et enfin quelques petits poissons d'écueil osseux; les mouiller à couvert avec de l'eau tiède ou du bouillon de poisson, poser la casserole sur feu vif, faire bouillir le liquide pendant 15 minutes et le passer.

Dans l'intervalle, piler dans un petit mortier à la main 2 grosses gousses d'ail de Provence; quand elles sont converties en pâte leur incorporer tout doucement, en tournant toujours l'appareil avec le pilon, un demi-verre de bonne huile d'olive, mais en laissant tomber celle-ci de la bouteille à travers un bouchon ciselé, afin que le jet soit régulier et modéré; additionner de temps en temps quelques gouttes de vinaigre et autant d'eau froide afin de bien lier cet appareil qui doit avoir la consistance et le corps d'une mayonnaise. Lui adjoindre alors 8 jaunes d'œuf frais, broyés et mêlés avec quelques cuillerées à bouche de corail d'oursin passé au tamis; délayer, peu à peu, l'appareil avec une partie du bouillon et le mêler à celui-ci; tourner le liquide sur feu jusqu'à ce qu'il soit lié comme une crème, en observant de ne point le faire bouillir.

D'autre part, couper transversalement, sur un pain long, des tranches régulières ayant un centim. d'épaisseur, les étaler dans un plat creux et les arroser avec la soupe; dresser les tranches de merlan et de grondin dans un autre plat, les envoyer en même temps que les tranches de pain humectées.

128. Rossolnik d'esturgeon. — Couper un morceau d'esturgeon frais, l'assaisonner, le mettre dans une terrine, le faire macérer pendant quelques heures avec du vin blanc et des légumes émincés; le ficeler ensuite pour le marquer dans une casserole foncée avec du lard, jambon et légumes; le faire cuire à l'étuvée et le laisser refroidir dans la cuisson. Passer et dégraisser celle-ci.

D'autre part, faire revenir au beurre un oignon haché, quand il est de couleur blonde lui adjoindre 2 cuillerées à bouche de farine, cuire celle-ci pendant quelques minutes, la délayer avec 3 lit. de bouillon, ainsi qu'avec la cuisson du poisson; tourner le liquide sur feu pour l'amener à l'ébullition, et le retirer sur le côté. Une heure après le dégraisser et le passer au tamis dans une autre casserole.

Dans l'intervalle, couper des racines de persil en petits bâtonnets de 2 centim. de long, faire aux deux bouts de ces bâtonnets une petite incision en croix, les cuire dans de l'eau salée. — Éplucher quelques concombres salés (agourcis; les polonais disent : ogourkis [1]), en supprimer le milieu, les couper en losanges de même longueur que les racines, les faire

1. On trouve à acheter des agourcis à Paris dans diverses maisons de comestibles, entre autres chez M. Cuviller, rue de la Paix.

blanchir à l'eau dans un poêlon et les mêler avec les racines. — Au moment de servir, mêler à la soupe les racines de persil et les *agourcis*, ainsi que la valeur d'un verre de jus d'*agourcis*, lui donner 5 minutes d'ébullition, lui adjoindre les chairs d'esturgeon coupées en petits carrés, la lier avec la valeur d'un demi-verre de crème aigre, la finir avec une pincée de fenouil haché, et la verser dans la soupière.

129. Soupe tortue à l'Américaine. (Dessin nos 1 et 2.) — De toutes les soupes qu'on sert en Amérique et en Angleterre, celle qu'on prépare avec les tortues de mer est la plus précieuse et la plus estimée. Aujourd'hui on sert la soupe tortue dans toutes les parties de l'Europe, et partout elle est recherchée par les amateurs.

Les tortues destinées à être cuites doivent être choisies vivantes, et, autant que possible, récemment pêchées; j'ai pu remarquer que les chairs des tortues ayant vécu longtemps hors de leur élément naturel, la mer, contractent une odeur de poisson corrompu.

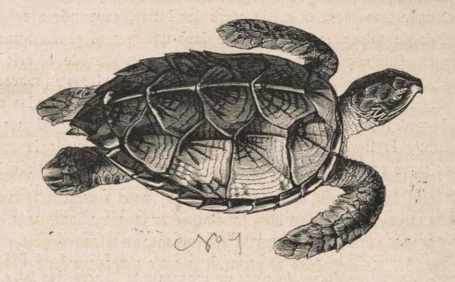
Si on était dans la nécessité de tuer une tortue, voici comment il faudrait opérer. Il faut d'abord la saigner au cou, ou bien lui couper la tête, en lui faisant un nœud coulant, la poser sur une table penchée, en la renversant, et laisser égoutter le sang pendant 10 à 12 heures. Cerner alors le plastron sur les lisières, c'est-à-dire, la carapace inférieure de l'animal, en glissant la lame d'un couteau entre les jointures des deux coquilles, mais sans couper les ailerons ni les nageoires de derrière. Quand le plastron est détaché, enlever toutes les graisses ou les boyaux qui doivent être réservés; détacher ensuite les nageoires et ailerons de la carapace, en même temps que les chairs et les os, qui leur sont adhérents. Ces chairs portent le nom de *noix*, parce qu'elles ont quelque analogie avec la noix de veau; les séparer des os, soit pour les servir plus tard comme pièce de relevé ou d'entrée, soit pour les joindre aux os et les faire concourir à la préparation du bouillon de tortue. Quand le plastron et la carapace sont dégarnis, les diviser en carrés, les faire blanchir et dégorger, les cuire à grande eau. Faire également blanchir les 4 nageoires et le cou pour les gratter, et les faire dégorger pendant une heure.

Quand les carrés de la carapace et du plastron sont tendres au toucher, et que les grosses arêtes et les écailles s'en détachent facilement, les égoutter, en supprimer les corps durs, mettre les parties molles dans une terrine, et les couvrir avec une partie de leur cuisson passée.

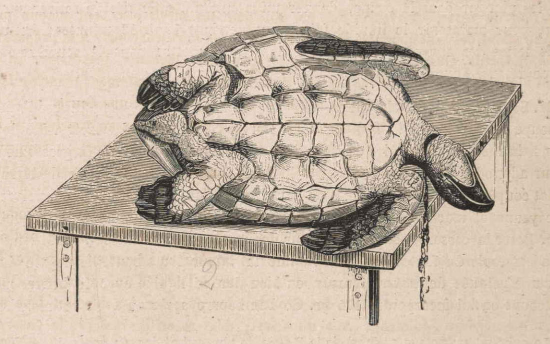
Couper les os crus de la tortue, les mettre dans une marmite avec les viandes et les nageoires, les mouiller largement avec la cuisson du plastron, du bouillon ordinaire et quelques bouteilles de vin blanc; faire bouillir le liquide en l'écumant, et retirer la marmite sur le côté du feu pour la garnir et la soigner à l'égal d'un pot-au-feu. Quand les nageoires et les ailerons sont cuits, les égoutter, les désosser, les déposer dans une terrine, et les couvrir également avec du fonds; dégraisser le restant, le passer et le laisser déposer.

Pour préparer la soupe tortue, voici comment il faut opérer : Pour 8 à 10 personnes, faire bouillir la valeur de 2 à 3 lit. de bouillon de tortue et le tenir au chaud.— Dépecer 2 moyens poulets, les mettre dans une casserole avec les carcasses coupées, les ailerons, les pattes et les gésiers propres, ainsi qu'avec 3 à 400 gr. de jambon cru coupé en gros dés; faire revenir les viandes avec du beurre et sur bon feu jusqu'à ce qu'elles soient légèrement colorées; les saupoudrer alors avec 2 cuillerées à bouche d'arow-root; 2 minutes après, les mouiller avec le bouillon de tortue et un verre de vin blanc; tourner le liquide jusqu'à l'ébullition, le retirer sur le côté, lui adjoindre un bouquet d'aromates et 2 oignons. Quand les poulets sont cuits, dégraisser le fonds de cuisson, le passer au tamis dans une casserole, lui adjoindre quelques parties des chairs molles des

nageoires et une égale quantité de celles de la carapace et du plastron; les unes et les autres coupées en petits carrés; faire bouillir la soupe et lui mêler un verre de sherry; si alors elle se trouvait trop épaisse, l'allonger avec du bouillon de tortue: elle doit être légèrement liée. 25 minutes après, la dégraisser, lui mêler une pointe de cayenne et quelques



parties de graisse de tortue (*green-fat*[1]), blanchie, et coupée en petits morceaux. Au moment de servir, lui additionner une infusion préparée avec les trois quarts d'un verre de sherry, une pincée de marjolaine, une de basilic, une de sariette, une de thym,



un brin de sauge, un brin de ciboulette; il faut qu'aucun de ces aromates ne domine, et que le liquide réduise d'un tiers. Si les aromates sont frais, les piler, quand ils sont cuits, et les mêler à la soupe; s'ils sont secs, passer tout simplement le liquide à travers un linge dans la soupe, mais au dernier moment. En Angleterre on sert en même temps que cette soupe du *milk-punch* dans des verres.

130. Soupe de lottes, à la Russe. — Cette soupe est le *ouka* populaire des Russes,

1. Aux yeux des Anglais le *green-fat* est indispensable à la soupe tortue. Celle où il lui fait défaut a beaucoup moins de prix. En Amérique, on mêle à la soupe les boyaux de tortue, bien propres, cuits et divisés.

qui dans certains cas remplace le *ouka* [1] au sterlet, réservé aux gourmets tout-puissants. Les lottes sont en Pologne et en Russie de fort bonne qualité, mais ce qui les rend plus estimables ce sont leurs foies si beaux, inconnus sur nos marchés de l'Occident.

Choisir 2 belles lottes ayant le ventre gonflé par la grosseur de leur foie, les vider, nettoyer les foies, pour les faire dégorger, les blanchir 5 minutes à l'eau bouillante et acidulée. Couper transversalement le corps des lottes, saupoudrer ces tronçons avec une forte poignée de sel et les faire macérer dans une terrine pendant une heure.

D'autre part, émincer des oignons, carottes et racines de céleri; les faire revenir au beurre, leur adjoindre une perche et une tanche divisées en morceaux, les têtes et les queues des lottes et 2 douzaines de goujons-perches (ierschis); les mouiller avec une bouteille de vin blanc et 2 lit. d'eau; ajouter un peu de sel et quelques clous de girofle, faire bouillir le liquide jusqu'à ce que le poisson soit cuit; le passer alors au tamis dans une autre casserole, le dégraisser, le laisser à peu près refroidir et le clarifier avec 4 cuillerées à bouche de caviar frais, pilé avec 2 blancs d'œuf, délayé avec un peu de vin et le jus de 2 citrons; remettre le bouillon sur le feu, le fouetter jusqu'à l'ébullition, le retirer sur le côté et 2 minutes après le passer.

Émincer en julienne un morceau de racine de céleri, 2 racines de persil et un poireau, les mettre dans une casserole avec un morceau de beurre, les faire revenir sans prendre couleur; quand les légumes ont réduit leur humidité, les mouiller avec un peu de bouillon et faire tomber celui-ci à glace. Répéter la même opération jusqu'à ce que les légumes soient cuits, les mêler alors au bouillon.

Un quart d'heure avant de servir, laver les tronçons de lottes, les éponger dans un linge, les plonger dans la soupe, donner un bouillon à celle-ci et la retirer sur le côté du feu, pour maintenir le liquide frémissant pendant 10 à 12 minutes; égoutter les foies de lottes, les essuyer, les couper en lames, les mettre dans la soupière et verser la soupe dessus. Envoyer à part une assiette de citrons coupés en deux.

131. Soupe aux clams-chouder. — Les clams-chouder sont des coquillages d'Amérique. Cette soupe se trouve mentionnée dans un menu de New-York. — Ouvrir 4 à 5 douzaines de clams, hacher les chairs, les déposer dans une casserole profonde et grassement beurrée, leur adjoindre 6 oignons émincés et blanchis, une douz. de pommes de terre crues, pelées et coupées en dés, un bouquet de persil garni d'aromates, peu de sel, poivre, muscade, cayenne et macis pulvérisé; les mouiller à couvert avec du vin et du bouillon de poisson. Poser la casserole sur feu vif pour donner 25 à 30 minutes d'ébullition, retirer alors la casserole du feu et mêler au liquide la valeur d'une bouteille de vin du Rhin, ajouter une poignée de *crakers* écrasés, ou bien lier ce liquide avec du beurre manié et finir la soupe en lui incorporant 175 gr. de bon beurre après en avoir retiré le bouquet.

1. Le *ouka* est un potage national de la Russie, le plus estimé des gourmets. Il est décrit dans la *Cuisine classique*.



FONDS DE CUISINE ET HATELETS.

Le *fonds de cuisine* est plus ou moins compliqué et luxueux, selon que le service d'une maison est considérable; mais, alors même que le travail est pratiqué dans des conditions restreintes et bornées, il faut néanmoins porter aux apprêts du *fonds de cuisine* les soins les plus vigilants, car il est, en somme, la base de toutes les opérations culinaires, et son imperfection se répand naturellement sur tout ce qui en découle.

Dans un livre de second ordre, tel que celui-ci, j'ai cru devoir me borner à décrire les principes d'un *fonds de cuisine* simple, expéditif et facile à mettre en pratique ; je l'ai donc renfermé dans les plus étroites limites : mais ceux qui se trouveraient dans la nécessité d'étudier cette partie dans tous ses détails et avec le luxe qu'elle comporte, pourront consulter la *Cuisine classique*, où les grandes sauces et les sauces de réduction sont traitées à fond, selon les principes de la grande cuisine.

Je n'ai pas fait de chapitre spécial pour les petites sauces ; j'ai pensé qu'il était plus simple de les adapter aux formules où elles sont directement appliquées. D'ailleurs la série des sauces se trouve forcément abrégée, car dans la plupart des apprêts culinaires la sauce est préparée avec le fonds de cuisson des substances auxquelles elle doit être associée. Cette méthode, très-rationnelle d'ailleurs, m'a été inspirée par le désir de simplifier le travail, en le rendant plus facile et moins dispendieux.

132. Marmite pour fonds de cuisine. — Dans une cuisine, même de second ordre, pour peu que le travail soit suivi, il est indispensable de mettre chaque jour une petite marmite, dont le produit doit fournir à l'alimentation des cuissons, des sauces et des jus; dans un petit travail on peut éviter de marquer des fonds coûteux et abondants, mais on ne saurait guère se dispenser de marquer une marmite. D'ailleurs avec des soins prévoyants, on peut rendre cet apprêt peu coûteux, en ce sens que la viande, avec laquelle on prépare le fonds, peut toujours être utilisée. On établit cette marmite, dès le début, simplement avec quelques livres de bœuf et de bons légumes, qu'on mouille néanmoins largement, car dans le cours du travail on trouve toujours à l'alimenter, soit avec les parures des grosses pièces de viandes, soit avec des os crus ou cuits, des abatis de volaille, soit

enfin avec ces mille riens, qui séparément n'ont aucune valeur, mais qui réunis donnent cependant un certain produit.

Les cuisiniers doivent veiller avec la plus grande attention à constituer convenablement cette marmite, non-seulement parce qu'elle suffit aux fonds nécessaires, mais parce qu'avec des soins intelligents, on peut, après avoir utilisé le bouillon, lui faire rendre une partie de cette glace, dont le concours devient indispensable même dans les petites cuisines; à cet effet, quand le liquide est passé, il faut remettre les viandes et les os dans la marmite, leur adjoindre tous les débris des autres fonds de cuisson : braises, jus ou sauces; les mouiller avec de l'eau chaude en raison de leur quantité, leur mêler un assortiment de bonnes racines et de légumes frais, et enfin les dernières parures de viandes crues recueillies; faire bouillir le liquide en l'écumant et en lui donnant les mêmes soins qu'au pot-au-feu. 5 à 6 heures après, passer le fonds, le dégraisser, le faire concentrer par la réduction à bouillon violent.

133. Jus. — Le jus est d'une utilité indispensable dans le travail de la cuisine. Le procédé que je vais prescrire est à la fois simple et d'un bon résultat.

Couper en morceaux 2 kilogr. de trumeau de bœuf et 2 kilogr. de viande de veau, de l'épaule ou des bouts de carrés, les mettre dans une casserole avec du bon dégraissis épuré; les faire revenir sur feu modéré en les tournant souvent avec une cuiller; quand les chairs sont roidies, les mouiller avec un verre de vin blanc, et faire réduire le liquide à glace; les mouiller alors avec 7 à 8 litres de bouillon chaud; écumer le liquide, au premier bouillon le retirer sur le côté du feu; lui adjoindre quelques os de rôti, quelques gros légumes, ainsi qu'un bouquet composé de persil, cerfeuil, aromates et grosses épices[1]. A mesure que les viandes les plus tendres sont cuites, les enlever à l'aide de l'écumoire; dégraisser le fonds pour le passer au tamis. — Ce jus peut être clarifié à l'égal du consommé.

134. Glace de viande. — Dans les grandes comme dans les petites cuisines, la glace de viande joue toujours un grand rôle, à l'égard du travail improvisé, ou celui qui n'est pas suivi, alors que le temps fait défaut, et qu'il faut aller droit à son but. Les cuisiniers qui tiennent à ne pas être pris au dépourvu doivent donc se prémunir contre ces accidents fort communs de nos jours, en ayant soin de se faire une petite réserve de bonne glace, afin de se créer des ressources pour les moments difficiles. J'ai dit qu'avec le remouillage de la marmite on pouvait tirer de la glace ordinaire; voici la méthode pour l'obtenir plus succulente et onctueuse : — Couper en morceaux 3 kilogr. de trumeau de bœuf; les mettre dans une grande marmite avec 3 kilogr. de cou de veau et un jarret, également coupés; ajouter une ou 2 poules, sans filets, ainsi que les abatis (moins les foies) de quelques volailles; couvrir largement ces viandes avec du second bouillon ou de l'eau, poser la marmite sur le feu; écumer avec soin le liquide, et au premier bouillon le retirer sur le côté. Une heure après, lui adjoindre quelques bonnes carottes fraîches et odorantes, 2 ou 3 poireaux, un gros bouquet composé de cerfeuil, persil et aromates, ainsi que de grosses épices; continuer l'ébullition partielle. A mesure que les viandes les plus tendres sont cuites, les égoutter. Passer ensuite le bouillon au tamis, le dégraisser, le laisser déposer, le transvaser dans 2 casseroles en le décantant, et le faire réduire à feu vif jusqu'à ce qu'il soit concentré et légèrement lié; mêler alors les deux parties ensemble dans une casserole plus haute que large; faire dépouiller la glace sur le côté du feu, en l'écumant, jusqu'à

1. Les grosses épices se composent de poivre en grains, de clous de girofle, de la coriande et de la cannelle, mais les deux derniers ne s'appliquent pas d'une manière générale aux préparations culinaires.

ce qu'elle soit arrivée au point d'une sauce légère ; la verser alors dans un ou plusieurs vases pour la conserver.

135. Jus lié. — Le jus lié est un dimunitif de la classique *Espagnole*; la simplicité de cet apprêt convient dans les petites cuisines où l'abondance et le temps font souvent défaut.— Couper en carrés une épaule de veau (2 à 3 kilogr.) ; les mettre dans une casserole avec du saindoux pour les faire revenir à feu modéré, en les retournant souvent avec une cuiller ; un quart d'heure après, leur adjoindre une grosse carotte et 2 oignons coupés ; continuer à faire revenir les viandes pendant 12 à 15 minutes ; les mouiller ensuite avec la valeur d'un demi-litre de bouillon ; couvrir la casserole, et faire réduire le liquide jusqu'à ce qu'il tombe à glace, sans le faire brûler ; mouiller alors les viandes avec 6 à 8 litres de bouillon chaud, et une demi-bouteille de vin blanc. Écumer le liquide ; au premier bouillon, le retirer sur le côté du feu, et lui adjoindre un os de jambon, une poule colorée, ainsi que quelques abatis de volaille : cous, gésiers et ailerons ; ajouter quelques grosses épices, un bouquet de persil garni avec des aromates.

Quand les viandes sont aux trois quarts cuites, dégraisser le jus, et le lier avec de la farine délayée à froid (2 cuillerées à bouche pour chaque litre de liquide) ; continuer l'ébullition, en écumant et dégraissant la sauce ; une demi-heure après, la passer au tamis dans une casserole, la faire bouillir, la retirer sur le côté du feu et la faire dépouiller pendant 25 minutes, en lui mêlant de temps en temps quelques cuillerées de bon bouillon ; l'écumer, la dégraisser et la passer dans une terrine ; la laisser refroidir en la tournant de temps en temps.

136. Sauce brune grasse. — Dans la grande cuisine cette sauce porte le nom d'*Espagnole ;* c'est avec elle qu'on prépare la plus grande partie des sauces de réduction. Dans la cuisine secondaire elle est surtout appliquée à la liaison du fonds de cuisson des viandes.

Roux. — Faire fondre 200 gr. de beurre dans une casserole, lui mêler 250 gr. de farine, tourner la pâte pour la lier, la retirer sur feu très-doux de façon à la cuire en lui faisant prendre une belle couleur rougeâtre ; quand le roux est coloré à point, le délayer avec 4 à 5 litres de jus clair et bien dégraissé ; tourner le liquide jusqu'à l'ébullition et le retirer sur le côté du feu de façon qu'il ne bouille que d'un côté. Trois quarts d'heure après dégraisser la sauce avec soin et la passer au tamis dans une terrine.

Si on ne devait pas employer cette sauce aussitôt qu'elle est terminée, il faudrait la laisser refroidir dans la terrine en la remuant de temps en temps avec une cuiller, afin qu'elle refroidisse sans faire *peau.*

137. Sauce brune maigre. — Couper en morceaux une tanche, une perche, un brochet et un grondin. Émincer 2 poireaux, 2 oignons, 2 carottes et un morceau de racine de céleri ; faire revenir ces légumes à feu modéré, avec du beurre ou de l'huile. Quand ils sont colorés, leur adjoindre les poissons ; 3 minutes après, mouiller ceux-ci à couvert avec de l'eau et du vin blanc. Ajouter le sel nécessaire, ainsi que quelques menus poissons, un bouquet de persil garni d'aromates et 2 poignées de parures de champignons frais ; écumer le liquide, le faire bouillir vivement pendant 2 minutes et le retirer sur le côté du feu. Aussitôt que le poisson est cuit, passer le bouillon au tamis, le laisser refroidir et déposer. Le dégraisser avec soin, et le verser dans une casserole en le décantant ; le clarifier alors avec 300 gr. de chairs de brochet crues, 2 ou 3 œufs entiers et un verre de vin blanc, en procédant comme à l'égard du consommé de poisson.

Avec 200 gr. de beurre et 250 gr. de farine, préparer un roux brun, le mouiller, peu à peu, avec 4 à 5 litres de bouillon maigre ; tourner la sauce sur le feu, jusqu'à l'ébulli-

tion; la retirer sur le côté, et la faire bouillir tout doucement pendant trois quarts d'heure; la dégraisser ensuite, la passer à l'étamine dans une terrine, la remuer de temps en temps.

138. Sauce blonde grasse. — Cette sauce est désignée, dans la grande cuisine, sous le nom de *velouté;* elle prend le nom d'*Allemande*, si elle est liée aux œufs.

Dans les cuisines où on ne peut pas tirer de grandes sauces, voici la méthode pour en obtenir en peu de temps et sans trop de frais : couper en carrés une épaule de veau ou simplement une poitrine; mettre les viandes dans une casserole, avec du bon dégraissis épuré; les faire revenir à feu vif pendant quelques minutes pour les colorer légèrement, les assaisonner et les saupoudrer avec une poignée de farine; cuire celle-ci pendant quelques secondes, en retournant les viandes; les mouiller ensuite avec du bouillon, de façon à obtenir une sauce peu liée et abondante; tourner le liquide jusqu'à ébullition, le retirer sur le côté du feu, lui additionner quelques légumes, un bouquet garni de grosses épices, ainsi que quelques parures fraîches de champignons. Quand les viandes sont cuites, dégraisser la sauce, la passer au tamis et la remuer de temps en temps.

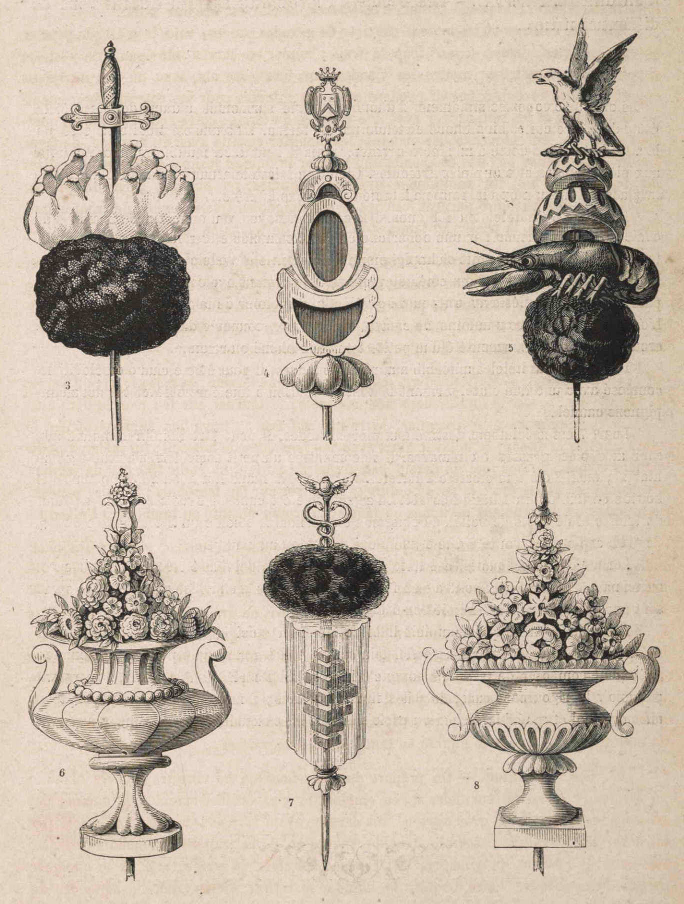
139. Sauce blonde maigre. — Avec 200 gr. de beurre, et 250 gr. de farine, préparer un roux blond, c'est-à-dire, en cuisant la farine sans lui faire prendre couleur. Délayer ce roux avec 4 litres de bouillon de poisson clarifié; tourner la sauce sur feu, jusqu'à ébullition; la retirer sur le côté, et la cuire pendant trois quarts d'heure; la dégraisser, la passer au tamis dans une terrine et la remuer avec une cuiller.

140. Béchamel. — Mettre 250 gr. de farine dans une terrine, la délayer avec 3 verres de lait froid et passer le liquide dans une casserole; le tourner sur feu pour le lier; aussitôt qu'il commence à se coaguler, le retirer du feu et travailler vigoureusement la sauce afin de la lisser; la délayer alors avec un demi-litre de lait cuit; lui mêler 2 petits oignons coupés, un bouquet de persil, sel, grains de poivre, et enfin 150 gr. de jambon cru, coupé en petits dés; la faire bouillir et la retirer sur feu très-doux; la cuire pendant 20 minutes, en la remuant de temps en temps; la passer ensuite au tamis ou à l'étamine.

141. Mirepoix. — La mirepoix joue un grand rôle dans la cuisine; c'est un auxiliaire indispensable à certaines cuissons. Elle est plus ou moins riche et soignée selon les exigences. — Émincer un gros oignon, une grosse carotte et un morceau de racine de céleri; les mettre dans une casserole avec quelques débris de graisse crue et de la graisse fondue, les faire revenir à feu modéré jusqu'à ce que les oignons soient de belle couleur; mouiller alors ces légumes avec la valeur d'un litre de bouillon blanc non dégraissé, ainsi qu'avec une demi-bouteille de vin blanc; faire bouillir le liquide, le retirer sur le côté du feu; lui adjoindre un bouquet de persil garni d'aromates, quelques grosses épices, quelques parures fraîches de champignons et enfin les chairs de 2 citrons sans peau ni semences. 25 minutes après, passer le liquide au tamis sans le dégraisser.

142. Court-Bouillon. — On prépare du court-bouillon au vinaigre, au vin blanc et au vin rouge. C'est un auxiliaire qu'on emploie le plus ordinairement à la cuisson des poissons. — Émincer un gros oignon, une carotte, et un morceau de racine de céleri; les faire revenir dans une casserole, avec du beurre ou de la graisse; les mouiller ensuite, soit avec de l'eau et du vinaigre, soit avec du vin blanc ou rouge, mêlé avec quelques parties d'eau chaude. Faire bouillir le liquide, le retirer sur le côté, lui adjoindre du sel, de grosses épices et un bouquet de persil, garni d'aromates; 20 minutes après, le passer au tamis.

143. Hâtelets garnis. — On emploie les hâtelets, soit comme ornement, soit comme garniture. On les applique aux pièces de relevé et aux entrées, qu'elles soient froides ou chaudes, grasses ou maigres. Mais il n'est pas tout



à fait inutile de faire observer que les hâtelets, comme garniture, ne doivent être appliqués que dans les occasions solennelles; les prodiguer, c'est en diminuer la valeur.

D'ailleurs les hâtelets garnis n'ont vraiment du relief qu'alors qu'ils ont un rôle en rapport avec leur luxe naturel; ils sont sans effet du moment qu'ils ne sont pas entourés de ce cortége brillant qui constitue le côté luxueux d'un dîner bien servi. — Les 6 sujets représentés sur les dessins sont de différente nature.

Le nº 3 se compose simplement d'une belle truffe surmontée d'une double crête. La crête doit être cuite, bien blanche et tenue un peu ferme. La truffe est cuite sans être pelée. Ce hâtelet est destiné aux pièces grasses, mais il peut être indifféremment appliqué aux pièces chaudes et aux pièces froides. Chaud, on laisse la truffe au naturel; froid, on la glace au pinceau ou on la nappe à la gelée, ainsi que la crête.

Le nº 4 est un hâtelet en légumes. Il est composé avec un croissant surmonté d'un ovale; la base est formée par une bobèche en carotte cannelée et renversée; elle est maintenue en dessous par un petit champignon; le croissant et l'ovale sont en navet; ils sont l'un et l'autre creusés des deux côtés et plaqués, le croissant avec une couche d'épinards, passés au tamis et mêlés avec un peu de gelée, afin de donner de la consistance à la purée. L'ovale est plaqué avec une lame de carotte bien rouge, coupée dans les dimensions du creux. Le hâtelet est surmonté d'une petite torsade blanche ou rouge.

Le nº 5 est un hâtelet applicable aux pièces maigres, il peut être chaud ou froid. Il est composé avec une truffe cuite, formant la base de soutien à une écrevisse et à deux champignons cannelés.

Le nº 7 est spécialement destiné aux pièces froides. Il peut être indifféremment appliqué aux pièces grasses ou maigres. Il se compose d'un petit aspic transparent, gras ou maigre, monté dans une caisse à hâtelet. Cet aspic est maintenu à sa base par un petit bouton en truffe ou en langue écarlate. La garniture est composée avec des ronds gradués de truffes et de filets de volaille, de poisson ou de homard, selon qu'il est maigre ou gras. Ce petit aspic est surmonté d'une truffe cuite, pelée ou au naturel.

Les nºs 6 et 8 sont aussi des hâtelets en légumes; ils doivent être formés en carotte ou en navet, découpés au couteau en forme de vase, mais en plusieurs pièces. Les vases sont garnis de petites fleurs imitées en légumes.

Avec les légumes qu'on emploie habituellement en cuisine, ainsi qu'avec les feuilles de laurier fraîches, les clous de girofle, la cannelle et les grains de poivre, un homme de goût peut composer de très-jolis bouquets imités. Il est certain que ces fleurs ne peuvent pas avoir la rigoureuse exactitude des fleurs naturelles; mais elles sont cependant d'un effet original et agréable. J'en ai vu parfois de fort bien exécutées par de simples apprentis.



POISSONS.

Au point de vue de l'humanité, le poisson tient une large place parmi les bienfaits que la nature nous a dévolus. C'est une providence, manne céleste, qui se produit et se renouvelle sans cesse, sans culture, sans entretien, sans efforts coûteux, sans travail pour nous.

Au point de vue commercial, l'importance du poisson est capitale : frais, salé, séché ou mariné, il est la source d'une foule d'industries dont les produits se répandent dans tout l'univers.

Ce qui est vraiment remarquable, c'est que le poisson est généralement bon dans tous les pays. A des latitudes les plus opposées, sous des climats ardents comme les plus rigides, là où le sol est ingrat et la terre stérile, le poisson est non-seulement abondant, mais souvent des meilleurs. Dans toutes les contrées du monde, chaque mer, chaque fleuve, chaque lac, fournit ses espèces particulières, et à côté des médiocres il s'en trouve toujours des plus estimables.

En gastronomie, le poisson de mer, comme celui d'eau douce, est d'une utilité, d'une ressource incomparables, soit qu'on l'apprécie au point de vue du travail, soit qu'on le considère comme diversion dans l'alimentation journalière. Par la variété infinie des espèces, par les qualités précieuses de ses chairs le poisson se prête admirablement aux combinaisons culinaires les plus distinguées et les plus estimables ; aussi la cuisine en tire-t-elle un grand profit.

Le poisson a cet avantage sur les viandes de boucherie, sur la volaille et le gibier, qu'il peut aussi bien entrer dans la composition d'un dîner maigre que d'un dîner gras. Mais le poisson est si généralement estimé qu'il doit forcément trouver place dans le cadre d'un dîner tant soit peu recherché. Il n'est guère que dans les dîners familiers qu'on puisse éviter de l'admettre.

La grande variété qui existe entre les chairs de poisson d'espèces différentes, offre à la cuisine des ressources immenses. Un praticien habile peut, avec ces éléments divers, préparer des dîners maigres très-complets, distingués et succulents.

Avec le poisson, on compose des soupes et des potages, des hors-d'œuvre, des relevés, des entrées chaudes et froides, ainsi que des rôts.

Une règle capitale, s'appliquant à la grande majorité des espèces, c'est de cuire les poissons dans leur extrême état de fraîcheur. Quelques-uns même ne donnent de résultats satisfaisants qu'à condition qu'ils soient tués au moment même d'être cuits.

Dans ce chapitre, toutes les espèces connues en Europe sont à peu près représentées ; celles que j'ai omises, ou sont insérées dans la *Cuisine classique*, ou n'offraient pas un intérêt suffisant.

Les Anglais, généralement grands amateurs de poisson, ont, pour chaque espèce, des sauces adoptées, avec lesquelles ils le servent invariablement; je pense qu'il n'est pas sans intérêt de les faire connaître.

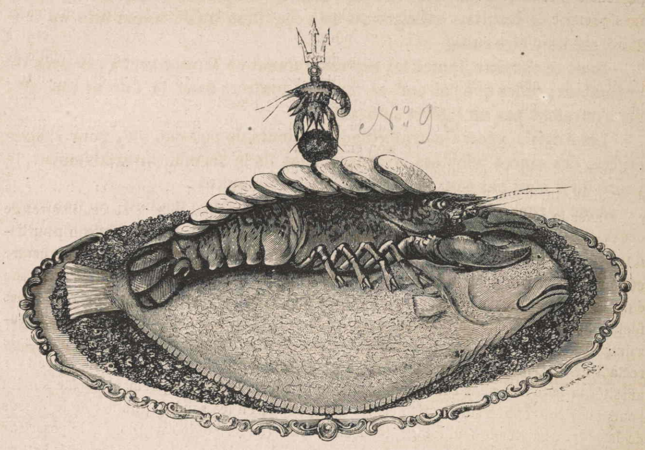
Avec le turbot, on mange généralement une sauce homard, ou une sauce crevette. — Avec le saumon bouilli, une sauce au persil, souvent accompagnée d'une salade de concombres. — Avec le cabillaud, une sauce aux huîtres; cette sauce est rigoureusement exigée par les gourmets. — Avec le merlan, une sauce aux œufs. — Avec les maquereaux bouillis, une sauce au persil ou une sauce aux groseilles à maquereaux. — Avec les poissons frits, merlans, soles, truites, éperlans, une sauce au beurre d'anchois, c'est-à-dire finie avec un addition d'*anchovis sauce*.

144. **Turbot à l'Anglaise.** (Dessin n° 9.) — Parmi les nombreuses espèces de poisson que fournissent les mers d'Europe, le turbot gras, ayant atteint ses dimensions normales, est certainement un des plus estimables et des plus recherchés. Il faut croire que le turbot préfère les latitudes tempérées, car ni dans les mers du Nord, ni dans la Méditerranée les turbots n'ont la même valeur gastronomique que ceux que fournissent la Hollande, l'Angleterre et les côtes occidentales de la France. Les turbots sont rares dans la mer du Nord; ceux qu'on y trouve sont généralement maigres, rougeâtres et sans qualités. Les turbots de la Méditerranée sont petits et peu communs. — Le turbot est sans écailles.

Choisir un turbot frais, blanc et épais, le vider, l'ébarber tout autour et le fendre, sur le côté noir, tout le long de l'arête principale; le déposer alors dans un grand vase d'eau froide, pour le faire dégorger pendant une heure, l'égoutter, lui brider la tête, le poser sur la grille d'une turbotière en l'appuyant sur le côté noir; le saupoudrer avec 2 poignées de sel et le mouiller à couvert avec de l'eau froide; poser la turbotière sur feu vif pour faire bouillir le liquide; au premier bouillon le retirer sur le côté et le tenir ainsi pendant 40 à 50 minutes, au même degré, sans cependant le faire bouillir.

D'autre part, cuire un moyen homard à l'eau salée, le laisser refroidir, en retirer les chairs de la queue, entières et sans endommager la coquille. Couper ces chairs en tranches et les déposer dans une petite casserole. Couper les parures, ainsi que les chairs des pattes en petits dés et les tenir également à couvert. — Préparer une sauce au beurre, bien lisse; quand elle est finie lui adjoindre le salpicon de homard et la tenir au bain-marie. — Au moment de servir égoutter le turbot, le débrider et le glisser sur un large plat dont le fond est couvert avec une planche de forme ovale,

percée de trous et masquée avec une serviette. (Il n'est presque pas nécessaire de dire que la surface blanche du turbot doit se trouver en dessus.) Poser le homard cuit



sur le centre du turbot, dresser aussitôt, sur la coquille du homard, les chairs de la queue découpées en tranches, et traverser l'épaisseur de la coquille, avec un hâtelet garni de 2 écrevisses et d'une truffe; entourer le turbot avec des feuilles de persil. Envoyer à la sauce séparément.

145. Kadgiori de turbot. — Ce mets est d'origine indienne, mais on le sert communément en Angleterre. — Lever les filets d'un petit turbot cru, les couper en gros dés, les faire revenir avec du beurre et à feu vif pendant 2 minutes seulement, les assaisonner et retirer la casserole du feu. — Hacher un oignon, le faire revenir avec du beurre, sans prendre couleur, lui mêler 500 gr. de riz lavé et égoutté pendant une heure sur un tamis ; quelques secondes après, le mouiller, trois fois sa hauteur, avec du bouillon de poisson, le cuire à feu vif pendant 10 à 12 minutes, puis retirer la casserole et la tenir à la bouche du four jusqu'à ce que le riz soit à peu près sec ; lui mêler alors les filets de turbot, une pincée de cayenne, quelques cuillerées à bouche de sauce, ainsi que 3 œufs durs hachés, et enfin un morceau de beurre divisé en petites parties ; le dresser aussitôt sur un plat creux, et l'arroser avec du beurre cuit à la *noisette*.

146. Pâté-chaud de turbot, à la Danoise. — Prendre un petit tuıbot frais et cru ou simplement une moitié, détacher les chairs de l'arête et les couper transversalement en filets longs ayant de 2 à 3 centim. d'épaisseur, déposer ces filets dans une terrine, les assaisonner avec sel et épices. Cuire 5 à 6 œufs durs, les couper en quartiers, les assaisonner, les saupoudrer avec du persil et les tenir à couvert.

Tamiser 4 à 500 gr. de grosse semoule, sans y laisser aucune partie de farine, lui mêler 2 jaunes d'œuf l'un après l'autre, en la frottant entre les mains, l'étaler ensuite sur un plafond et la faire sécher à l'étuve. La frotter encore en brisant les grumeaux, et la cuire à l'eau salée en la tenant consistante et sèche.

Hacher séparément 2 oignons blancs, une forte poignée de persil vert et 8 à 10 champignons comestibles frais. Faire revenir l'oignon dans une casserole avec du beurre mais sans prendre couleur, lui adjoindre les champignons, les faire revenir aussi, jusqu'à ce qu'ils aient réduit leur humidité; saupoudrer alors les fines herbes avec une cuillerée à bouche de farine et les mouiller avec un demi-verre de vin blanc; ajouter une feuille de laurier et tourner la sauce jusqu'à l'ébullition pour la cuire pendant quelques minutes; lui additionner ensuite le persil haché et les filets de turbot, couvrir la casserole, donner 2 bouillons à la sauce, la retirer sur le côté du feu, la tenir ainsi pendant 5 minutes. Laisser refroidir la sauce et le poisson ensemble.

Préparer une pâte feuilletée avec 500 gr. de bonne farine et 250 gr. de beurre ou de graisse, lui donner six *tours*, la laisser reposer, en retirer le quart et abaisser le reste avec le rouleau (forme d'un carré long), en lui donnant de 30 à 35 centimètres de largeur et le double à peu près de longueur. Enrouler la pâte autour du rouleau pour l'étaler sur une plaque, en la déroulant, l'humecter tout autour, puis étaler sur son centre une couche un peu épaisse de semoule cuite et refroidie, en lui donnant aussi la forme d'un carré long, mais beaucoup plus étroite que l'abaisse; sur cette couche ranger les filets de poisson en les entremêlant avec les fines herbes, les œufs durs, ainsi que 2 douzaines d'huîtres blanchies; masquer cet appareil, en dessus et sur les côtés, avec le restant de la semoule; donner au corps du pâté une forme bombée et régulière; relever aussitôt la pâte des côtés sur le haut, pour le masquer. Relever également la pâte sur les bouts pour les replier sur le pâté en les appuyant et en les soudant; humecter le dessus de la pâte. Abaisser le feuilletage, tenu en réserve (en forme de carré long), le poser sur le pâté de façon à l'envelopper presque en entier; dorer la surface avec des œufs battus, faire une cheminée sur le centre, afin de donner du dégagement à la vapeur, puis avec la pointe du couteau, tracer un petit dessin sur la surface de l'abaisse. Pousser le pâté au four modéré, le couvrir avec du papier en ficelant celui-ci sur le côté, le cuire pendant une heure et quart.

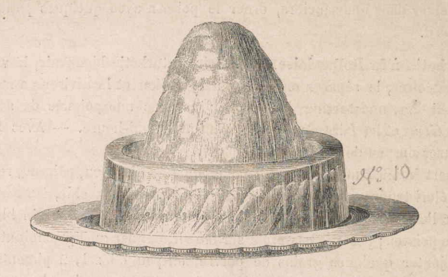
Dans l'intervalle, faire blanchir 2 douzaines d'huîtres avec un verre de vin blanc. — Avec la tête et les arêtes du poisson, du vin et des légumes, préparer la valeur d'un litre de bouillon, et avec celui-ci, ainsi qu'avec la cuisson des huîtres, marquer une petite sauce blonde, la lier avec 3 jaunes d'œuf, la finir avec du beurre, persil haché et jus de citron, lui additionner les huîtres et l'envoyer en même temps que le pâté.

147. Turbot à la crème, gratiné. — Faire cuire à l'eau salée la moitié d'un turbot (le côté du ventre), l'égoutter de sa cuisson, en retirer toutes les arêtes et la peau noire; diviser les chairs en moyens morceaux, les ranger par couches, sur un plat creux, en les saupoudrant avec une pincée de champignons hachés et cuits; les masquer aussitôt avec quelques cuillerées à bouche de bonne béchamel réduite et bien assaisonnée; monter l'appareil en dôme, le masquer aussi en dessus avec la sauce, le saupoudrer avec de la mie de pain, l'arroser avec du beurre fondu et lui faire prendre couleur au four vif pendant 10 à 12 minutes; en sortant le plat du four, le poser sur un autre plat.

148. Salade de turbot. (Dessin nº 10.) — Prendre un morceau de turbot cuit et refroidi, en supprimer la peau et les arêtes, couper les chairs en tranches, ranger celles-ci dans une terrine, les arroser avec huile et vinaigre, les saupoudrer avec sel et persil.

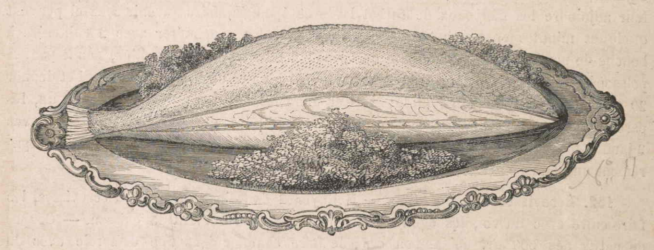
Placer dans une terrine un moule à bordure uni, l'entourer et emplir le cylindre avec de la glace pilée. Décorer le tour intérieur des parois du moule avec une couronne de belles crevettes cuites et parées, les coller contre les parois en les trempant à mesure dans la gelée mi-prise. Emplir le moule, peu à peu, avec de la gelée bien claire.

Quand la gelée est ferme tremper vivement le moule à l'eau chaude, l'essuyer et renverser la bordure sur un plat froid. Masquer le fond du cylindre avec une couche



de gelée hachée et une petite salade de légumes à la mayonnaise; sur ces légumes dresser les morceaux de turbot en pyramide par couches, en alternant chaque couche avec un peu de mayonnaise. — Au dernier moment masquer la pyramide avec une couche lisse de mayonnaise. Envoyer à part une saucière de cette sauce.

149. Demi-turbot sauce à la crème de crevettes. (Dessin nº 11.) — Dans les dîners à la Russe, où on est obligé de présenter les mets aux convives, il deviendrait difficile à un servant de faire le tour de la table avec un turbot entier dressé dans le plat. En telle occurrence mieux vaut couper le turbot; si on n'a que dix à douze personnes à servir, une seule moitié suffit. Si on sert le dîner par deux, on dresse chaque moitié sur un plat.



Couper les chairs d'un gros turbot vidé et bien propre, en suivant la ligne de l'arête centrale; arrivé là, scier les os de la tête ainsi que l'arête. Prendre le côté du turbot le plus épais, c'est-à-dire, celui opposé au ventre; dégager légèrement les chairs adhérentes à l'arête et couper celle-ci aux deux bouts avec la pointe d'un gros couteau. Faire dégorger le poisson et le cuire pendant trois quarts d'heure (V. nº 144).

Au moment de servir, égoutter le poisson, en retirer l'arête tout entière, l'éponger avec un linge, le glisser sur un plat long et le masquer avec la sauce suivante :

Sauce à la crème de crevettes. — Mettre dans une casserole plate la valeur de 3 verres de béchamel passée au moment, la faire réduire en lui incorporant quelques cuillerées à bouche de crème crue, et ensuite quelques cuillerées de cuisson de champignons; quand elle est bien crémeuse la retirer du feu, lui incorporer 100 gr. de bon

beurre frais et, en dernier lieu, 50 gr. de beurre de crevettes. Masquer le turbot avec une partie de la sauce, mêler au restant quelques cuillerées à bouche de queues de crevettes et la verser dans une saucière, orner le poisson avec quelques petits bouquets de feuilles de persil.

150. Turbotin à la Hollandaise. — Choisir un turbotin bien frais, le vider, le laver, couper les nageoires, le séparer en deux par le milieu et le diviser en moyens carrés; déposer ceux-ci dans une terrine, les saupoudrer avec une poignée de sel, les arroser avec un verre d'eau et les faire macérer pendant une demi-heure. — Avec la tête et les parures préparer un peu de bouillon de poisson.

D'autre part émincer une petite julienne, composée d'oignon, poireau, racine de persil et racine de céleri tendres; si les racines étaient dures les blanchir, les mettre dans une casserole avec l'oignon et le poireau, les mouiller avec 2 verres de vin blanc et autant de bouillon de poisson; poser la casserole sur feu vif, donner quelques minutes d'ébullition au liquide, ajouter quelques grains de poivre, un peu de sel, 2 piments et enfin les carrés de turbot lavés et bien épongés; 7 à 8 minutes après, retirer la casserole du feu, la couvrir et la tenir ainsi pendant 10 minutes. Dresser alors le poisson sur un plat chaud, réduire le mouillement d'un tiers et lui additionner une pincée de feuilles de persil. Retirer la casserole du feu et mêler au liquide un morceau de beurre frais, ainsi que le jus d'un citron; quand le beurre est dissous, verser la cuisson sur le poisson.

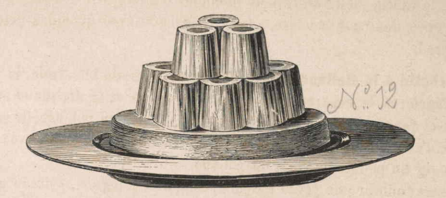
151. Turbot à l'Indienne. — Nettoyer un petit turbot ou la moitié d'un moyen, diviser le poisson en carrés, faire macérer ceux-ci dans une terrine avec un peu de sel et d'eau, pendant 20 minutes seulement. Avec la tête et les arêtes du turbot préparer un bouillon dans les conditions prescrites au nº 142. — Couper en dés 2 moyens oignons, les faire revenir au beurre dans une casserole, quand ils sont de belle couleur leur adjoindre les morceaux de turbot lavés et épongés, faire revenir ceux-ci pendant quelques minutes en les sautant, les assaisonner, les saupoudrer avec 2 cuillerées à bouche de poudre de cary et autant de farine; 2 minutes après mouiller, peu à peu, le poisson, juste à couvert, avec le bouillon préparé; ajouter un bouquet de persil et donner 20 minutes d'ébullition au liquide; retirer alors les morceaux de turbot, un à un, les parer proprement et les ranger sur un plat chaud. Réduire vivement la sauce, la lier avec 3 jaunes d'œuf, délayés à la crème, et la passer au tamis sur le poisson. Envoyer séparément un plat de riz à l'Indienne. (V. le Poulet à l'Indienne.)

152. Écrevisses à la Lorraine. — Nettoyer 2 douzaines de grosses écrevisses, les faire cuire avec du vin, les égoutter sur un tamis en réservant la cuisson. — Couper en petits dés 500 gr. de jambon cru, le faire chauffer dans une casserole avec du beurre, lui mêler 2 cuillerées à bouche de farine, cuire celle-ci pendant quelques minutes en la tournant, la délayer avec un peu de bon lait cuit, ainsi qu'avec la cuisson des écrevisses; tourner la sauce jusqu'à l'ébullition, la faire réduire jusqu'à ce qu'elle soit crémeuse et succulente, lui incorporer alors (hors du feu) 100 gr. de bon beurre et une pincée de persil haché; verser cette sauce sur les écrevisses préalablement dressées sur un plat chaud, après en avoir supprimé les petites pattes.

153. Petits pains d'écrevisses à la gelée. (Dessin nº 12.) — Couper en petits dés les chairs des queues et les grosses pattes de 3 douzaines d'écrevisses cuites, leur adjoindre les filets de 4 anchois également coupés en dés, ajouter 2 cuillerées à bouche de câpres entières, et lier le salpicon avec de la mayonnaise aux œufs finie avec un peu de gelée.

Ranger sur un plafond 10 ou 12 moules à dariole, les entourer avec de la glace pilée,

les décorer au fond avec une lame ronde de cornichon, en les trempant à mesure dans de la gelée mi-prise. Chemiser les surfaces intérieures des moules avec de la mayonnaise



blanche à la gelée; emplir ensuite le vide avec le salpicon préparé; masquer celui-ci, en dessus, avec une couche de mayonnaise à la gelée, et laisser raffermir l'appareil pendant une heure. — Au moment de servir, démouler les petits pains, les dresser en buisson sur un *pain-vert*, masqué avec du papier. — Le pain-vert peut être supprimé.

154. Écrevisses à la marinière. — Cuire quelques douzaines d'écrevisses avec du vin blanc, égoutter aussitôt la cuisson pour la faire déposer et la tirer à clair en la passant à travers un linge. — Supprimer les petites pattes des écrevisses.

Hacher un oignon, le faire revenir au beurre, sans prendre couleur, et le mouiller avec le fonds de cuisson des écrevisses; ajouter un peu de vin, faire bouillir le liquide, le lier avec 100 gr. de beurre manié avec de la mie de pain et du persil haché, de façon à obtenir une sauce un peu consistante, la finir avec une pointe de cayenne et le jus d'un citron. Dresser les écrevisses sur plat et les arroser avec la sauce.

155. Cromesquis d'écrevisses, à l'Allemande. — Couper en petits dés quelques douzaines de queues d'écrevisses cuites, déposer le salpicon dans une casserole, lui mêler un tiers de son volume de champignons cuits, également coupés en petits dés, le lier ensuite avec de la béchamel réduite et serrée, en procédant avec les mêmes soins que pour les appareils à croquettes; étaler l'appareil en couche mince, sur un petit plafond, pour le faire refroidir. — Cuire une quinzaine de pannequets sans sucre, quand ils sont froids, les parer en forme de carrés longs, les masquer chacun avec une petite partie de l'appareil préparé, dorer les bords des pannequets et les replier pour les souder; tremper alors les cromesquis dans des œufs battus, les paner, les faire frire, les égoutter et les dresser en buisson sur une serviette pliée.

156. Rissoles d'écrevisses aux champignons. — Cuire quelques douzaines de moyennes écrevisses, en retirer les pattes et les queues pour les éplucher. Couper les chairs en petits dés, les mettre dans une terrine avec une égale quantité de farce de poisson cuite, refroidie et coupée en dés. Couper aussi en petits dés le même volume de champignons crus que de chair d'écrevisses, les mettre dans une casserole avec quelques cuillerées de béchamel; faire réduire la sauce à feu vif en la tournant et en lui incorporant, peu à peu, la cuisson des écrevisses; quand la sauce est très-serrée, lui mêler le salpicon d'écrevisses et la farce, retirer l'appareil du feu, le lier avec 2 jaunes d'œuf et un morceau de beurre d'écrevisses, l'assaisonner avec une pointe de muscade et le faire refroidir dans une terrine.

Prendre 5 à 600 gr. de feuilletage, le diviser en deux parties, abaisser tour à tour celles-ci en 2 abaisses carrées et minces. Couper la pâte droite et ranger sur la première abaisse, à 4 centim. des bords et à distance de 5 centim., des boules d'appareil, de la

grosseur d'une petite noix; mouiller la pâte, la plier en ligne droite, de façon à couvrir l'appareil, l'appuyer dans les intervalles afin de la souder tout autour, puis, avec le douzième coupe-pâte uni, couper les rissoles en forme de demi-lune et les enlever. Couper droit la pâte, l'humecter au pinceau et ranger de nouveau des boules d'appareil à distance voulue, pour les couvrir avec la pâte et former les rissoles; continuer ainsi jusqu'à ce que l'appareil soit épuisé. Tremper ces rissoles dans des œufs bien battus, les égoutter, les paner, les égaliser avec les mains et les ranger à mesure sur une plaque couverte de papier. Quelques minutes avant de servir, les plonger dans la friture chaude, les cuire à feu modéré pendant 7 à 8 minutes, les égoutter et les dresser en buisson sur une serviette.

157. Écrevisses à la crème aigre. — Mettre une vingtaine de belles écrevisses vivantes dans une casserole avec 150 gr. de beurre, du sel, un bouquet de fenouil garni d'aromates, grains de poivre, un oignon et une gousse d'ail. Poser la casserole sur feu, sauter les écrevisses jusqu'à ce qu'elles commencent à rougir, les mouiller avec la valeur d'un verre de bonne crème aigre et finir de les cuire; les égoutter, en supprimer les petites pattes et les dresser sur un plat. Passer la sauce au tamis dans une autre casserole, lui mêler quelques cuillerées à bouche de glace fondue, la faire réduire pendant quelques minutes et la retirer pour lui incorporer 100 gr. de beurre, ainsi qu'une pincée de fenouil haché; la verser sur les écrevisses.

158. Écrevisses à la Provençale. — Cuire 2 douzaines de belles écrevisses dans un mirepoix au vin blanc, avec des aromates, une tranche de jambon et une gousse d'ail; égoutter leur cuisson dans une casserole en la passant au tamis; lui mêler un peu de bon fonds et la faire réduire en demi-glace; lui mêler alors 5 à 6 cuillerées à bouche de sauce tomate, sans eau et pas liée du tout; retirer la sauce sur le côté du feu, la faire bouillir encore quelques minutes, l'assaisonner avec une pointe de cayenne, et la lier en lui incorporant, hors du feu, 200 gr. de bon beurre[1] divisé en petites parties. Dresser les écrevisses en buisson sur un plat, envoyer la sauce à part.

159. Brême grillée, sauce échalote. — Choisir une brême vivante, l'écailler, la vider, couper les nageoires du dos et des côtés, ainsi que l'extrémité de la queue; la bien essuyer, la ciseler légèrement, l'assaisonner et l'arroser avec de l'huile; poser le poisson sur un gril, le faire rôtir à feu modéré en l'arrosant avec de l'huile et en le retournant; quand il est cuit le dresser sur un plat chaud et l'arroser avec la sauce suivante :

Sauce échalote. — Faire fondre dans une casserole 200 gr. de beurre frais, à peine dissous, le retirer du feu et lui mêler un peu de sel, du persil hâché, 4 jaunes d'œuf durs et hachés, 2 cuillerées à bouche d'échalotes hachées et cuites, ainsi que le jus d'un citron.

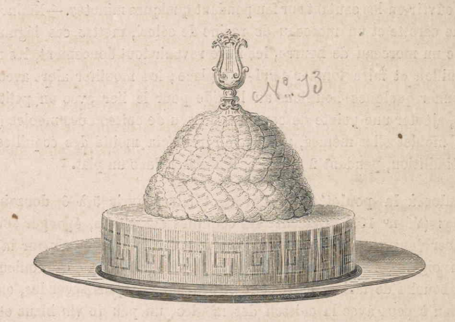
160. Moules à la marinière. — Prendre les moules, une à une, pour en arracher les grappes qui adhèrent aux chairs, en ayant soin d'écarter celles qui sont ouvertes ou brisées; les faire dégorger dans de l'eau fortement acidulée, les laver à plusieurs eaux et les égoutter sur un tamis ou une passoire.

Mettre 4 à 5 douzaines de moules dans une casserole avec un verre de vin blanc, un bouquet de persil garni d'aromates et une gousse d'ail sans être épluchée; poser la casserole sur bon feu, la couvrir et sauter les moules de temps en temps jusqu'à ce qu'elles soient ouvertes; retirer alors la casserole, passer la cuisson au tamis dans une terrine, pour la laisser déposer.

1. En général on semble croire qu'en Provence on ne prépare que des mets à l'huile; mais c'est là une erreur : dans les bonnes cuisines on emploie beaucoup de beurre et du meilleur.

D'autre part, hacher un gros oignon, le faire revenir au beurre dans une casserole sans prendre couleur; le mouiller avec la cuisson des moules tirée à clair, ajouter un peu de vin ou du bouillon, une pincée de poivre et un morceau de beurre manié à la farine, de façon à lier légèrement la sauce; adjoindre alors les moules à cette sauce, après avoir supprimé la plus grande partie des coquilles; incorporer un morceau de beurre au ragoût, le sauter, hors du feu, jusqu'à ce que le beurre soit dissous, le finir avec une pincée de persil haché, le verser dans un plat creux.

161. Salade de queues d'écrevisses. (Dessin nº 13.) — Entourer un moule à bordure uni avec de la glace, en décorer les parois avec des cornichons bien verts en ayant soin



de tremper à mesure les détails dans de la gelée mi-prise; chemiser alors le moule au fond et autour avec une couche de mayonnaise à la gelée; quand celle-ci est prise, emplir le vide avec une salade de légumes coupés en petits dés et liés à la mayonnaise aux œufs. Masquer le dessus avec une couche de gelée, de façon à couvrir complétement la salade. Quand cette gelée est bien raffermie, tremper le moule à l'eau chaude, l'essuyer et renverser la bordure sur un plat froid. Coller alors sur le centre de celui-ci une petite colonne masquée avec du papier, l'entourer avec de la salade de légumes, en formant le dôme; masquer ce dôme avec de grosses queues d'écrevisses cuites en les dressant en couronnes superposées. Fixer un petit sujet en graisse sur le haut du dôme en l'appuyant sur la colonne, l'entourer à sa base avec de la gelée hachée, napper les queues d'écrevisses à la gelée mi-prise et envoyer à part une saucière de mayonnaise aux œufs.

162. Moules farcies à la Provençale. — Choisir 4 à 5 douzaines de moules propres, les mettre dans une casserole sans eau; poser celle-ci sur le feu, sauter les moules jusqu'à ce qu'elles soient ouvertes, les verser alors sur un tamis, en conservant la cuisson.

Éplucher un petit panier d'épinards nouveaux, les laver avec soin, les hacher et en exprimer bien l'eau. Hacher un oignon, le faire revenir dans une casserole avec de l'huile, lui mêler les épinards hachés, les assaisonner avec très-peu de sel et une pincée de persil haché ensemble avec une demi-gousse d'ail. Cuire vivement les épinards jusqu'à ce qu'ils aient réduit leur humidité, leur mêler 2 poignées de mie de pain râpé, les mouiller avec une partie de la cuisson des moules et un peu de lait, en tenant l'appareil ferme et consistant; le faire bouillir et le retirer du feu.

D'autre part, détacher les moules de leurs coquilles, en retirer les grappes, couper en

dés les chairs des plus petites et les mêler aux épinards. Choisir une douzaine de coquilles bien propres, mettre 2 ou 3 moules dans chacune d'elles, les masquer avec de l'appareil aux épinards et verser le restant de cet appareil dans un plat à gratin, arrosé au fond avec de l'huile; lisser le dessus, le saupoudrer avec de la mie de pain et ranger en rosace, sur cette surface, les demi-moules farcies; les saupoudrer aussi avec de la mie de pain, les arroser avec de l'huile et pousser le plat au four modéré pour faire légèrement gratiner l'appareil; en le sortant du four le poser dans un autre plat et l'envoyer.

163. Moules à la Bordelaise. — Laver à plusieurs eaux quelques douzaines de bonnes moules, en supprimer la grappe correspondant à l'intérieur, les mettre dans une casserole pour les faire ouvrir en les sautant sur feu pendant quelques minutes. — Émincer en *julienne* un oignon, une carotte et un morceau de racine de céleri, mettre ces légumes dans une casserole avec un morceau de beurre, les faire revenir tout doucement, les mouiller avec un peu de bouillon et faire tomber celui-ci à glace; les mouiller alors avec un verre de vin blanc; donner quelques bouillons au liquide pour le lier avec un petit morceau de beurre manié, ajouter une pointe de cayenne, un peu de cuisson des moules (tirée à clair), et ensuite les moules elles-mêmes, après avoir retiré la moitié des coquilles. Chauffer le ragoût, sans ébullition, pendant 2 minutes, le dresser dans un plat.

164. Moules à la poulette. — Laver et faire ouvrir 5 à 6 douzaines de belles moules fraîches (V. nº 160). Détacher les coquilles des chairs, éponger celles-ci sur un linge, les placer dans une casserole et laisser déposer leur cuisson pour la tirer à clair. — Hacher un oignon, le faire revenir avec du beurre, sans prendre couleur, lui mêler 2 cuillerées à bouche de farine, cuire celle-ci pendant quelques secondes, en la tournant; la mouiller, peu à peu, avec la cuisson des moules, un peu de vin blanc et du bouillon; tourner la sauce pour la lier, la cuire pendant quelques minutes et la passer au tamis sur les moules; donner un bouillon au ragoût, lui mêler une pincée de cayenne, lier la sauce avec 2 jaunes d'œuf délayés; cuire la liaison sans ébullition, lui mêler une pincée de persil haché et le jus d'un citron.

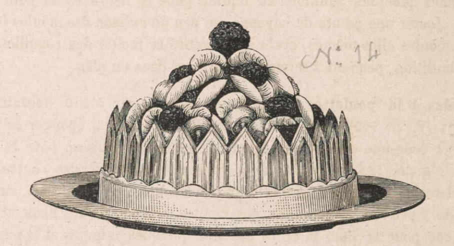
165. Buisson à la marinière. — Cette pièce est représentée par une gravure en taille-douce sur une planche hors texte (page 230). Elle est montée sur une large abaisse en bois portée sur quatre pieds et bordée sur son épaisseur avec des feuilles en graisse blanche. Le corps de la pièce se compose de deux tambours en bois formant gradin, ces tambours sont vides et construits en bois léger; sur le centre du deuxième gradin s'élève une pyramide formée en carton et masquée avec une couche de graisse. Sur le haut de cette pyramide est fixé un sujet en graisse représentant un matelot appuyé sur une ancre marine et tenant un chapeau à la main; ce sujet est modelé sur une abaisse en bois de forme ronde; il est orné à sa base avec des feuilles en graisse.

La garniture de la pièce se compose d'abord de petits aspics de homards à la mayonnaise rangés sur le haut du premier gradin, puis d'une couronne de belles écrevisses et enfin de trois couronnes de hâtelets garnis. — Les écrevisses sont choisies d'une égale grosseur et groupées en couronne à la base de la pyramide, accrochées par la queue et reposant sur une couche de feuilles de persil frais. Au-dessus des écrevisses sont piqués des hâtelets à la gelée, garnis intérieurement avec des tranches de homard et de truffes; ils sont soutenus à leur base par une truffe ronde, cuite et pelée. — Les hâtelets de la deuxième couronne sont également transparents, formés, dans des moules ovales, avec de la gelée et des truffes; le corps du hâtelet est soutenu à sa base avec une truffe cuite et pelée. — Les hâtelets de la troisième couronne sont formés avec des crevettes de grosseur

graduée de façon à former pyramide. — Les 4 hâtelets, piqués sur les flancs de la pièce, les uns à la base, les autres sur le haut, sont formés à la gelée. Ceux du bas sont ornés avec une écrevisse et une truffe, ceux du haut avec une truffe et des crevettes. Tous ces hâtelets étant mangeables doivent être exécutés dans les meilleures conditions de bonté. — Le haut de l'abaisse inférieure est garni avec de beaux croûtons de gelée alternés avec de la gelée hachée. — Cette pièce est destinée à être servie sur un buffet, ou comme pièce de milieu dans un dîner.

166. Crevettes en buisson. — Choisir quelques douzaines de belles crevettes bien fraîches, en supprimer les barbes, les laver, les éponger et les monter en couronnes superposées sur le centre d'un plat, autour d'un bouquet de feuilles de persil. Les servir avec du beurre frais ou des tranches de pain beurrées et coupées uniformes.

167. Pain de merlan, à la Parisienne. (Dessin nº 14.) — Couper en morceaux 500 gr. de chairs de merlan sans peau ni arêtes, les piler et les passer au tamis; prendre trois



quarts de leur volume de panade préparée avec de la farine de riz, un grain de sel et un morceau de beurre, la mettre dans le mortier pour la bien broyer, lui mêler, peu à peu, les chairs de merlan et en même temps 300 gr. de bon beurre, 4 jaunes d'œuf frais et crus. Assaisonner alors la farce, la déposer dans une terrine, la travailler pendant quelques minutes, en essayer une petite partie pour la rectifier au besoin. Avec cette farce emplir un moule à bordure beurré et faire pocher le pain au bain-marie. — Avec le surplus de la farce mouler des petites quenelles et les pocher à l'eau salée. Avec les arêtes et têtes de poisson, 2 poignées de parures de champignons et 2 verres de vin blanc tirer une petite essence; la passer, la dégraisser et l'incorporer, peu à peu, à 5 décil. de velouté en réduction. Quand la sauce est à point la passer et la tenir au chaud.

D'autre part, ranger dans une casserole une garniture composée de queues d'écrevisses sans coquilles, des têtes de champignons, des laitances de carpe, des quenelles et quelques truffes entières. — Au moment de servir, finir la sauce en lui incorporant un morceau de beurre d'écrevisses et un morceau de beurre fin, la verser sur la garniture et dresser celle-ci dans la bordure de farce démoulée sur un plat, la masquer avec la sauce.

168. Merlan frit, à la Provençale. — C'est un mets très-populaire en Provence et qu'on sert surtout la veille de Noël. — Verser 4 à 5 cuillerées à bouche de bonne huile dans une poêle pour la chauffer, lui mêler 2 cuillerées de farine, cuire celle-ci tout doucement en la tournant à la cuiller jusqu'à ce qu'elle soit de couleur légèrement foncée; lui mêler alors 2 cuillerées à bouche d'oignon haché, cuire celui-ci pendant quelques secondes, retirer la poêle du feu et mouiller le roux, peu à peu, avec de l'eau chaude

et du vin; tourner la sauce jusqu'à l'ébullition, la tenir légère et la cuire pendant 10 minutes sur le côté du feu; lui additionner un bouquet de persil et une feuille de laurier, l'assaisonner et la faire réduire en la tournant jusqu'à ce qu'elle soit liée à point; en dernier lieu, la finir avec 2 cuillerées à bouche de madère et la passer au tamis dans une casserole plate.

D'autre part, couper 5 à 6 tranches de merlan frais, les saler, les fariner et les faire frire à l'huile. Quand elles sont de belle couleur, les égoutter et les mettre dans la sauce pour les faire mijoter à feu très-doux pendant 10 minutes. — En dernier lieu, saupoudrer le ragoût avec une pincée de persil haché et 2 cuillerées à bouche de câpres entières. Dresser les tranches de merlan sur un plat chaud et les masquer avec la sauce.

169. Queue de merlan à la mode de Cherbourg. — Prendre la queue d'un gros merlan, c'est-à-dire la moitié du poisson, l'écailler, lui couper les nageoires, le laver vivement, l'éponger avec un linge et le distribuer en tranches épaisses. — Beurrer grassement le fond d'une casserole plate, saupoudrer le beurre avec 2 poignées de parures de champignons, sur celles-ci ranger les tranches de merlan en les serrant l'une contre l'autre, les saler légèrement, leur adjoindre un bouquet de persil garni, les mouiller juste à couvert avec du vin blanc, le jus de 2 citrons et la cuisson de 3 douzaines de grosses huîtres; couvrir la casserole, la poser sur feu vif et cuire le poisson pendant 8 à 10 minutes; quand il est à point le fonds doit être réduit de moitié; dresser alors les tranches de merlan sur un plat, retirer le bouquet et faire réduire le fonds; s'il était trop long, le lier avec un morceau de beurre manié à la farine, donner quelques bouillons à la sauce, la passer à l'étamine et la finir en lui incorporant 100 gr. de beurre fin divisé en petites parties; lui mêler alors les huîtres et avec elles masquer le poisson.

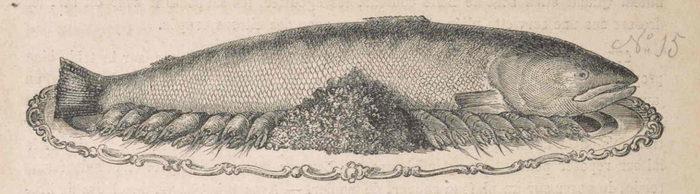
170. Bouillabaisse à la Parisienne. — Pour préparer une bonne bouillabaisse, il faut disposer du poisson le plus frais, vivant. Ce n'est qu'à cette condition qu'on peut espérer un résultat satisfaisant.

Prendre un merlan d'un kilogr., un grondin et un turbotin; quand les poissons sont propres les diviser en tronçons. Avec les têtes et quelques menus poissons, des légumes, du vin et de l'eau préparer la valeur de 2 litres de bouillon, sans sel, le passer, le dégraisser et le laisser déposer. — Émincer un poireau et un gros oignon blanc, les mettre dans une casserole avec les trois quarts d'un verre de bonne huile et une gousse d'ail, les faire revenir de couleur blonde, leur adjoindre les tronçons de poisson et mouiller ceux-ci, à hauteur, avec le bouillon préparé, ainsi qu'un peu de vin blanc. Ajouter un petit homard vivant coupé à cru, un bouquet de persil, une feuille de laurier, les chairs d'un citron sans écorce ni semences, un peu de sel et une pointe de safran. Poser la casserole sur feu vif et maintenir l'ébullition violente jusqu'à ce que le poisson soit cuit. Retirer aussitôt la casserole du feu, enlever le bouquet et verser le liquide sur des tranches de pain coupées larges et de l'épaisseur d'un demi-centim. Dresser les tronçons de poisson sur un plat, les envoyer en même temps que le bouillon et les croûtes.

171. Saumon du Rhin, sauce écrevisses. (Dessin nº 15.) — Les saumons du Rhin ont la préférence des gourmets sur toutes les autres espèces; cette renommée est justement méritée : dans la bonne saison le saumon du Rhin est d'une incontestable délicatesse.

Choisir un saumon de 4 à 5 kilogr., l'écailler, le vider en lui faisant une petite ouverture sur le ventre, le laver avec soin à l'intérieur, l'éponger, lui faire, sur le dos et tout le long des nageoires supérieures, de petites incisions à courte distance, mais pénétrant jusqu'à la profondeur de l'arête principale. — Poser le saumon sur la grille d'une

poissonnière en l'appuyant sur le ventre, le saupoudrer avec 2 ou 3 poignées de sel, le mouiller à couvert avec du vin blanc et de l'eau, ajouter un bouquet de persil, 2 oignons



et un morceau de racine de céleri émincés; poser la poissonnière sur feu, faire bouillir le liquide et le retirer aussitôt sur le côté pour arrêter l'ébullition. Tenir ainsi le poisson pendant une heure et quart à une heure et demie, selon sa grosseur, l'égoutter ensuite, le dresser sur un grand plat couvert d'une serviette ployée, l'entourer avec des feuilles de persil et envoyer séparément la sauce suivante :

Sauce écrevisses. — Préparer une sauce au beurre avec 125 gr. de beurre et 125 gr. de farine en la mouillant avec de la cuisson du poisson dégraissée, passée et refroidie. Quand la sauce est liée, la finir en lui incorporant 100 gr. de bon beurre frais, un morceau de beurre d'écrevisses; ainsi que 4 à 5 cuillerées à bouche de queues et pattes d'écrevisses coupées en petits dés.

172. Tranches de saumon à la mode de Francfort. — Couper 3 tranches de saumon très-frais, les nettoyer, les éponger et les saler. — Émincer en julienne 2 moyens oignons, les mettre dans une casserole avec 4 cuillerées à bouche de racines de persil coupées en julienne et 2 cuillerées de racines de céleri coupées comme celles de persil; si les racines sont dures, les faire préalablement blanchir à l'eau. Faire revenir l'oignon et les racines avec du beurre, à feu modéré et sans les colorer; les mouiller avec la valeur de 2 verres de vin blanc et autant d'eau, ajouter quelques grains de poivre et un bouquet, donner 2 bouillons au liquide et plonger les tranches de saumon dans celui-ci : elles doivent se trouver mouillées juste à hauteur. Couvrir la casserole, au premier bouillon la retirer sur le côté du feu, 10 minutes après dégraisser la cuisson du saumon, la lier avec une cuillerée à café de fécule délayée à froid, faire bouillir la sauce, lui mêler 2 ou 3 cuillerées de bon vinaigre et la valeur d'un demi-verre de gelée d'aspic. 5 à 6 minutes après enlever les tranches de saumon à l'écumoire, en supprimer la peau et les ranger dans un plat creux. Réduire la sauce pendant quelques minutes, en supprimer le bouquet et la verser dans une terrine; la faire refroidir à moitié en la tournant sur glace ; quand elle est bien froide la verser sur les tranches de saumon en les nappant, tenir le plat sur glace jusqu'au moment de servir.

173. Saumon salé, à la Norwégienne. — Dans le nord de l'Europe on sale le saumon à l'égal des viandes de bœuf ou de porc. — Avant de cuire le saumon salé, le faire dégorger à l'eau pendant plusieurs heures, selon la grosseur du morceau, le déposer dans une casserole, le mouiller largement avec de l'eau froide et amener le liquide à l'ébullition; le retirer et le tenir couvert 10 minutes; après l'égoutter, le dresser sur des épinards bouillis et non hachés, l'arroser avec du beurre fondu.

174. Tranches de saumon frites. — Couper 3 à 4 tranches de saumon minces; quand

elles sont propres et bien épongées, les assaisonner, les fariner, les tremper dans des œufs battus, les égoutter, les paner et les plonger à grande friture; les cuire de 10 à 12 minutes. Quand elles sont de belle couleur, les égoutter, les saupoudrer avec du sel, les dresser sur une serviette pliée et les entourer avec des citrons coupés.

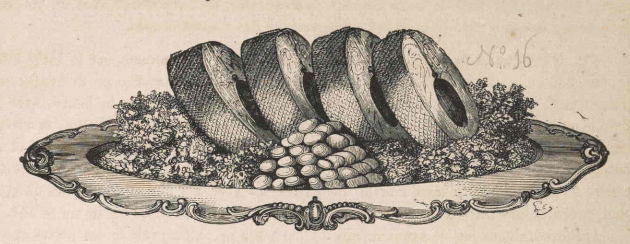
175. Pâté-chaud de saumon. — *Pâte brisée :* Étaler en couronne, sur la table bien propre, 750 gr. de farine; déposer dans le centre de cette couronne 250 gr. de beurre, un jaune d'œuf, une pincée de sel et trois quarts de verre d'eau; délayer le beurre avec le liquide en incorporant, peu à peu, la farine de façon à obtenir une pâte ferme, la briser trois fois en la faisant passer sous la paume des deux mains, l'assembler ensuite et la laisser reposer pendant une demi-heure. — Beurrer un moule à pâté-chaud de forme ronde, le poser sur un plafond couvert de papier. — Avec 3 à 400 gr. de chairs de brochet, préparer une farce à quenelles en procédant selon la méthode prescrite au nº 167.

Prendre un morceau de saumon frais de 700 à 800 gr., en supprimer les arêtes et diviser les chairs en carrés. — Hacher un oignon, le faire revenir dans une casserole avec de l'huile ou du beurre, lui mêler quelques cuillerées à bouche de champignons frais et hachés, aussitôt que ceux-ci ont réduit leur humidité leur adjoindre 2 ou 3 truffes crues et hachées, en même temps que les carrés de saumon ; faire revenir ceux-ci pendant quelques minutes à feu vif, les assaisonner avec sel et épices, les mouiller avec un demi-verre de madère, leur donner quelques bouillons, à casserole couverte, et retirer celle-ci du feu.

Prendre les deux tiers de la pâte préparée, la mouler en boule, l'abaisser en abaisse ronde et de l'épaisseur d'un tiers de centim. ; relever les bords de l'abaisse, en serrant la pâte, de façon à obtenir une espèce de bourse. Prendre alors cette pâte avec précaution pour la porter dans le moule, en l'appuyant au fond et autour, de façon à foncer régulièrement celui-ci; couper la pâte à 2 centim. au-dessus du niveau du moule, puis la masquer, au fond et contre les parois, avec une couche de farce ; sur cette couche ranger la moitié des carrés de saumon avec une partie de fines herbes ; les masquer avec une couche de farce et sur celle-ci ranger le restant des carrés, en les montant en dôme au-dessus du niveau du moule; couvrir le poisson avec une autre couche de farce, et celle-ci avec le restant de la pâte abaissée mince ; souder les 2 abaisses sur les bords pour former la crête du pâté et diminuer l'épaisseur de la pâte en la pressant entre les mains; la couper droit pour la pincer sur toute la surface. — Avec les rognures de la pâte, préparer quelques feuilles imitées, les ranger en rosace au-dessus du dôme, faire un petit trou sur le point central de celui-ci et le couvrir avec 3 ronds de pâte de largeur différente et posés, l'une sur l'autre, en pyramide. Dorer le pâté, le pousser au four modéré, 7 à 8 minutes après le couvrir entièrement avec du papier pour le cuire pendant une heure et demie. En le sortant du four le poser sur un plat, défaire les charnières du moule pour l'enlever, cerner le dôme à moitié de hauteur, et par cette ouverture infiltrer dans le pâté une petite sauce blonde réduite avec une essence au vin préparée avec les parures et les arêtes du brochet et du saumon. Couvrir le pâté et l'envoyer.

176. Mayonnaise de saumon à la gelée. — Couper en tranches la valeur d'un kilogr. de chairs de saumon sans arêtes et crues; saupoudrer ces tranches avec un peu de sel, les ranger, l'une à côté de l'autre, sur la grille d'une petite poissonnière et les plonger dans un court-bouillon simple en ébullition; donner 2 bouillons au liquide et retirer le vase sur le côté du feu. 10 minutes après, enlever le poisson sur la grille et le laisser refroidir. — Au moment de servir, démouler une bordure de gelée sur un plat, masquer le fond du puits avec une couche de mayonnaise, sur celle-ci dresser les tranches de saumon par couches, en les alternant avec de la mayonnaise, les masquer également en dessus.

177. Tranches de saumon, sauce des gourmets. (Dessin nº 16.) — Couper 3 tranches de saumon sur le centre du poisson en leur donnant l'épaisseur de 3 centim.; les laver



vivement, les éponger avec un linge, et les plonger dans un court-bouillon au vin en ébullition. Au premier bouillon retirer la casserole sur le côté, la couvrir et maintenir le liquide au même degré de chaleur sans le faire bouillir; 8 à 10 minutes après égoutter les tranches de saumon, les éponger sur un linge et les dresser à cheval sur une serviette pliée; les entourer avec du persil vert, dresser de chaque côté un bouquet de pommes de terre cuites à l'eau salée, envoyer à part la sauce suivante :

Sauce des gourmets. — Faire bouillir, dans une casserole, la valeur de trois quarts de verre de glace fondue et 4 cuillerées à bouche de purée de tomates, retirer aussitôt la sauce du feu pour lui incorporer, peu à peu, et en la tournant à la cuiller, 150 gr. de beurre d'écrevisses divisé en petites parties. Quand la sauce est bien liée, lui mêler une cuillerée à bouche de bon vinaigre et la finir avec une pincée d'estragon haché, autant d'échalote hachée fin et blanchie.

178. Côtelettes de saumon, sauce échalote à la Béarnaise. — Retirer la peau à un gros filet de saumon, le distribuer en tranches sur le travers et en biais, battre légèrement celles-ci, les parer de forme ovale, les saler, les rouler dans de l'huile, les paner et les ranger sur un gril, préalablement chauffé et essuyé avec un papier huilé; cuire les côtelettes pendant 12 à 15 minutes en les arrosant au pinceau avec de l'huile et en les retournant; les dresser sur un plat chaud et verser autour la sauce suivante :

Sauce échalote à la Béarnaise. — Mettre dans une petite casserole 2 cuillerées à bouche d'échalotes hachées et 4 cuillerées de bon vinaigre de Bordeaux, la poser sur le feu et cuire les échalotes jusqu'à ce que le vinaigre soit réduit de moitié; retirer alors la casserole et quand l'appareil est à peu près refroidi, lui mêler 4 jaunes d'œuf, les broyer à la cuiller et leur additionner 4 cuillerées à bouche de bonne huile; poser la casserole sur feu doux, lier la sauce en la tournant, la retirer aussitôt qu'elle est à point et lui incorporer encore un demi-verre d'huile, mais en l'alternant avec le jus d'un citron. Finir la sauce avec un peu d'estragon ou de persil haché.

179. Saumon des bords du Rhin. — Cuire un kilogr. et demi de bonne choucroute avec 200 gr. de jambon cru. — Lever les filets d'un tronçon de saumon du Rhin bien frais, les couper en tranches (il en faut une trentaine), les battre légèrement, les parer en escalopes, les assaisonner, en déposer la moitié dans une casserole plate et beurrée, mariner les autres avec de l'huile. — Cuire au vin blanc une quarantaine de moyennes écrevisses, en choisir 6 des plus belles et les tenir de côté, retirer les queues aux plus petites et avec leurs coquilles préparer du beurre d'écrevisses.

D'autre part, blanchir 5 douzaines d'huîtres. — Préparer 250 gr. de farce à quenelle de brochet, la finir avec un morceau de beurre d'écrevisses et avec elle mouler, à la cuiller, 4 douzaines de quenelles de moyenne grosseur. — Faire un petit roux blond, le délayer, peu à peu, avec la cuisson des huîtres et des écrevisses, ainsi qu'avec un peu de bouillon de poisson, tiré avec les parures et les arêtes du brochet et du saumon; lier la sauce en la tournant jusqu'à l'ébullition, la retirer aussitôt sur le côté du feu et la cuire pendant une demi-heure; la dégraisser, la passer au tamis, la faire réduire, la lier avec 2 jaunes d'œuf et la tenir au *bain-marie*.

Un quart d'heure avant de servir, paner les escalopes marinées pour les faire colorer des deux côtés avec du beurre clarifié. Faire cuire les autres à feu vif, en égoutter le beurre et leur adjoindre les quenelles et les huîtres pochées, ainsi que les queues d'écrevisses. Masquer ces garnitures avec la sauce préparée et tenir le ragoût au chaud. — Au moment de servir, égoutter toute l'humidité de la choucroute pour la lier avec 2 cuillerées à bouche de sauce, la dresser sur un plat en faisant un creux sur le centre, et dans ce creux dresser le ragoût de poisson avec les 6 grosses écrevisses sur le haut, entières mais ayant les queues épluchées. Entourer la choucroute, à sa base, avec les escalopes de saumon frites et servir aussitôt.

180. Saumon de Vatel. — Cette pièce est représentée par une gravure en taille-douce et dans une planche hors texte. (Voir page 230.) — Couper 2 belles tranches sur la partie la plus épaisse d'un saumon, les nettoyer, les cuire dans un court-bouillon au vin blanc, les laisser refroidir dans leur cuisson, les égoutter et les éponger avec un linge. — Préparer un *pain-vert* de forme ovale, fixer sur son centre un montant ou appui en graisse, de forme longue et coupé en plan incliné sur les deux bouts; dresser contre ceux-ci les deux tranches de saumon, les napper avec de la gelée rougie, les soutenir, sur le haut, en piquant dans les chairs un hâtelet garni avec une grosse écrevisse; les entourer avec de la gelée hachée, poussée au cornet, et garnir l'intervalle, des deux côtés, avec des feuilles vertes de persil, ainsi qu'avec un petit bouquet d'écrevisses entières. Poser alors le *pain-vert* sur un socle en graisse, construit dans le genre représenté par la gravure; entourer la base du *pain-vert* avec des croûtons de gelée et fixer sur le centre de la pièce, au-dessus du montant, un sujet modelé en graisse, dont le motif est la mort de Vatel. — Ce socle, de forme légère, est monté sur une tringle en fer. Le socle est en partie coulé et coupé au couteau. Les enfants qui supportent la coupe peuvent être coulés en gélatine[1].

181. Darne[2] de saumon au beurre de Montpellier (Dessin n° 17). — *Beurre de Montpellier*. — Mettre dans un mortier les filets de 8 à 10 anchois salés, leur adjoindre une cuillerée à bouche de persil haché; une de feuilles d'estragon, une de pimprenelle et 4 de câpres également hachées, les piler ensemble, leur adjoindre 150 gr. de beurre frais et passer l'appareil au tamis. — Déposer 200 grammes de beurre frais dans une terrine chaude, le travailler avec une cuiller pour le rendre mousseux, lui incorporer alors l'appareil passé au tamis, ainsi qu'une pointe de vert d'épinards; l'assaisonner et l'employer aussitôt. — Faire couper sur un gros saumon une tranche de 8 à 9 centim. d'épaisseur,

1. Le cadre de ce livre ne me permettait pas d'entrer dans les détails minutieux concernant la construction des socles; ceux qui auront intérêt à se renseigner sur ce point pourront consulter la *Cuisine classique*, où l'ornementation du froid et de la pâtisserie est traitée à fond.

2. Une *darne* est un tronçon ou tranche très-épaisse coupée transversalement sur le corps du poisson.

la nettoyer, la placer dans une casserole et la couvrir avec du court-bouillon au vin blanc à moitié refroidi. Poser la casserole sur feu, amener le liquide à l'ébullition, le retirer, le couvrir et laisser refroidir le poisson dans le liquide ; l'égoutter ensuite sans le briser, l'éponger sur un linge, en supprimer la peau, le poser sur un *pain-vert* et le



masquer entièrement avec le beurre de Montpellier fini au moment. Lisser bien les surfaces en égalisant les parties angulaires ; poser un petit homard cuit dans le vide central de la darne, décorer celle-ci au cornet avec du beurre blanc, des cornichons coupés, du blanc d'œuf poché, des filets d'anchois et des câpres entières : le décor est facultatif. Entourer la darne à sa base avec un cordon de gelée hachée et la base du pain-vert avec de beaux croûtons de gelée. Envoyer à part une saucière de mayonnaise.

182. Darne de Saumon, sauce au beurre. — Couper une *darne* de saumon de 8 à 10 centim. de large, l'écailler, la vider à l'intérieur, l'essuyer avec soin et la saler sur toutes les surfaces. — Émincer 2 gros oignons, les faire revenir à l'huile de belle couleur, les mouiller avec 2 bouteilles de vin blanc, ajouter un bouquet de persil et quelques clous de girofle, faire bouillir le liquide et cuire le poisson 10 à 12 minutes. — Trois quarts d'heure avant de servir, plonger la darne du saumon dans ce court-bouillon, amener le liquide à l'ébullition et le retirer sur le côté du feu pour le maintenir au même degré de chaleur. Une demi-heure après, égoutter le poisson, le dresser sur plat et le masquer avec la sauce suivante :

Sauce au beurre. — Faire fondre 125 gr. de beurre dans une casserole, lui incorporer 125 gr. de farine en travaillant la pâté à la cuiller jusqu'à ce qu'elle soit lisse, la délayer alors avec la valeur de 2 verres de cuisson de saumon passée et à peu près refroidie ; tourner la sauce sur feu, au premier bouillon, la retirer, la lier avec 2 jaunes d'œuf délayés à froid et lui incorporer, peu à peu, 150 gr. de bon beurre, sans cesser de la tourner ; la finir avec le jus d'un citron et une pincée de persil haché.

183. Tranches de saumon grillées, à la mayonnaise chaude. — Couper 3 à 4 tranches de saumon, les assaisonner, les arroser avec de l'huile et les ranger, l'une à côté de l'autre, sur un gril chauffé et essuyé avec un papier huilé ; les cuire à feu modéré, les arroser avec de l'huile, à l'aide d'un pinceau, les retourner et finir de les cuire ainsi ; les dresser sur un plat, les arroser avec de l'huile et envoyer à part la sauce suivante :

Sauce mayonnaise chaude. — Pour la valeur d'une saucière préparer une mayonnaise avec 3 jaunes d'œuf en procédant selon la méthode ordinaire ; quand elle est finie la verser dans une petite casserole, pour la chauffer à feu doux et en la tournant à la cuiller ; la retirer du feu aussitôt qu'elle commence à se décomposer, la travailler vivement en lui

additionnant quelques gouttes d'eau froide, et continuer le travail jusqu'à ce qu'elle soit revenue lisse; la chauffer alors de nouveau en la tournant mais sans la faire bouillir, la finir en lui mêlant, hors du feu, une cuillerée à bouche de moutarde délayée avec un filet de bon vinaigre et mêlée avec une pincée de persil haché.

184. Pâté froid de saumon, aux truffes. — Couper un kilogr. de saumon en moyens carrés, les parer et les larder de part en part avec des filets de truffe et des filets d'anchois, les assaisonner avec sel et épices, les faire revenir pendant quelques minutes dans une casserole avec du beurre, les arroser avec un demi-verre de madère et faire réduire celui-ci; retirer alors la casserole du feu, mêler au poisson 500 gr. de truffes crues épluchées, coupées en quartiers et assaisonnées; laisser refroidir le poisson et les garnitures. — Hacher très-fin 300 gr. de chairs maigres de porc ou de veau, avec son même volume de chairs crues de brochet ou d'anguille ; mêler ce hachis avec 500 gr. de lard frais, les piler ensemble et les passer au tamis ; assaisonner la farce de haut goût, et lui mêler les parures des truffes pilées avec du lard et passées au tamis.

Préparer une pâte brisée dans les conditions prescrites au nº 175. — Beurrer un moule à pâté froid, rond ou ovale, le poser sur un plafond couvert de papier et le foncer avec les deux tiers de la pâte préparée; masquer le fond et le tour avec une couche mince de farce, emplir le vide avec les carrés de poisson, les truffes et la farce, en les entremêlant; monter l'appareil en dôme au-dessus du niveau du moule, le masquer avec des tranches minces de lard, puis avec une abaisse mince préparée avec le restant de la pâte; couvrir le pâté; le pincer, le décorer et le dorer; le pousser au four modéré, 7 à 8 minutes après le couvrir entièrement avec du papier et lui donner 2 heures de cuisson. Le retirer ensuite et une demi-heure après qu'il est sorti du four lui infiltrer, par l'ouverture du haut, la valeur de 2 verres de gelée de viandes mêlée avec un peu de madère. Un quart d'heure après enlever le moule et laisser refroidir le pâté pendant 24 heures.

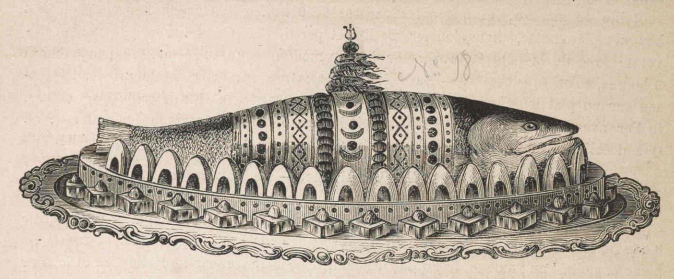
185. Salade de saumon à la gelée. — Prendre la valeur d'un kilogr. de saumon cuit et refroidi, en supprimer la peau et les arêtes, diviser les chairs en carrés, les déposer dans un plat, les assaisonner et les arroser avec de l'huile et du vinaigre.

Placer un moule à bordure, uni, dans une terrine, l'entourer avec de la glace pilée, le décorer au fond et autour avec des cornichons coupés, des blancs d'œuf, des filets d'anchois et des câpres, en trempant à mesure ces détails dans la gelée mi-prise ; emplir ensuite le moule, peu à peu, avec de la gelée froide. 20 minutes avant de servir démouler la bordure sur un plat froid, emplir à moitié le puits de cette bordure avec de la gelée hachée et sur celle-ci dresser les carrés de saumon, par couches, en les alternant avec de la mayonnaise aux œufs; l'entourer à sa base avec une garniture de petits œufs durs divisés par le milieu. Envoyer à part une saucière de mayonnaise aux œufs.

186. Saumon froid à la ravigote. (Dessin nº 18). — Choisir un saumon de 4 à 5 kilogr., l'écailler, le vider par les ouïes et emplir le vide du ventre avec une farce ordinaire de poisson; lui brider la tête et le fixer sur la grille d'une poissonnière en le posant sur le ventre. Le mouiller à couvert avec un court-bouillon au vin, faire bouillir le liquide et le retirer sur le côté du feu pour le maintenir à l'état frémissant pendant une heure et quart; retirer ensuite la poissonnière du feu et laisser refroidir le saumon dans sa cuisson ; l'enlever et le laisser égoutter sur la grille de la poissonnière pendant 2 heures.

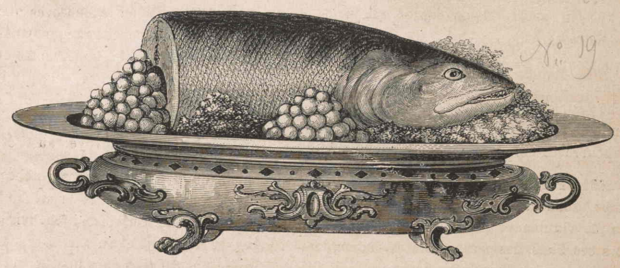
Éponger le saumon avec un linge, le dresser sur un *pain-vert* de forme ovale, décoré et posé sur un plat long; caler solidement le poisson et masquer sa partie centrale avec une

couche de beurre mousseux, mêlé avec du beurre d'écrevisses, mais de teinte légère. Lisser bien la surface du beurre, la décorer avec des truffes, des queues d'écrevisses, des filets d'anchois, des feuilles vertes d'estragon, des câpres entières, des détails



de cornichons et enfin avec de la gelée hachée, poussée au cornet ou à la poche. Entourer le saumon à sa base avec de la gelée hachée et border le haut du *pain-vert* avec une couronne de moitiés d'œuf durcis et décorés avec un rond de truffe; entourer sa base avec de gros croûtons de gelée, piquer un hâtelet composé avec des écrevisses, des crevettes et une petite truffe. Envoyer à part 2 saucières de ravigote. — Cet apprêt convient pour les saumons qui ont été déformés à la cuisson.

187. Hure de saumon, sauce à l'essence d'anchois. (Dessin nº 19.) — Prendre la moitié d'un moyen saumon, du côté de la tête, écailler le poisson, le laver à l'intérieur et



l'éponger avec un linge; lui brider la tête et le poser sur la grille d'une poissonnière de dimension voulue, en l'appuyant sur le ventre; le saupoudrer avec 2 fortes poignées de sel et le mouiller à hauteur avec du vin blanc et de l'eau; poser la poissonnière sur feu, la couvrir, et au premier bouillon, la retirer sur le côté du feu pour que le liquide ne fasse que frémir; trois quarts d'heure après égoutter le poisson, le dresser sur une serviette pliée, le garnir avec du double persil vert et quelques bouquets de pommes de terre cuites à l'eau; envoyer à part la sauce suivante :

Sauce à l'essence d'anchois. — Préparer une sauce au beurre dans les conditions prescrites au nº 182; quand elle est bien beurrée, lui adjoindre la valeur de 2 ou 3 cuillerées à bouche d'essence d'anchois à l'Anglaise (anchovis-sauce). A défaut de celle-ci, lui incorporer un petit morceau de beurre d'anchois.

188. Hure de saumon à la Dieppoise. — Couper court une hure de saumon bien frais, la nettoyer, la saler légèrement, l'envelopper avec des bardes de lard, en maintenant celles-ci avec de la ficelle; la placer dans une casserole longue, la mouiller avec une demi-bouteille de madère, lui mêler les parures de 6 truffes fraîches du Périgord, un fort bouquet d'aromates, thym, laurier, basilic et persil. Couvrir la casserole, lutter le couvercle avec de la pâte et la pousser à four modéré pour cuire la hure pendant 2 à 3 heures, selon sa grosseur. — Au moment de servir, sortir la casserole, dresser le poisson sur un plat long, passer le fonds de cuisson au tamis, le dégraisser, le faire réduire, le lier avec un peu de sauce et lui adjoindre les 6 truffes crues coupées en quartiers. Quand celles-ci sont cuites, finir la sauce avec le jus de 2 citrons et du persil haché.

189. Brancino, sauce verte à la Vénitienne. — Le *brancino* est un poisson commun dans la mer Adriatique; il est très-estimé. Par sa forme et ses qualités, il a une grande analogie avec l'ombre de mer. — Vider le poisson, lui brider la tête et le placer sur la grille d'une poissonnière; le mouiller à couvert avec un court-bouillon préparé avec moitié vin blanc et moitié eau; amener le liquide à l'ébullition, le retirer sur le côté du feu et le tenir ainsi pendant trois quarts d'heure (si le poisson pèse de 2 à 3 kilogr.). — Au moment de servir, l'égoutter, le dresser sur une serviette et l'entourer avec du persil. Envoyer à part la sauce suivante :

Sauce verte à la Vénitienne. — Préparer une sauce au beurre avec du bouillon froid de poisson, cuit avec du vin blanc.— Mettre dans un mortier une poignée de persil frais et de ciboulette blanchis, les piler, leur mêler 2 cornichons et 2 cuillerées à bouche de câpres, les uns et les autres hachés, ainsi que les filets de 4 bons anchois; ajouter un morceau de beurre à l'appareil, le passer au tamis et l'incorporer à la sauce, au dernier moment.

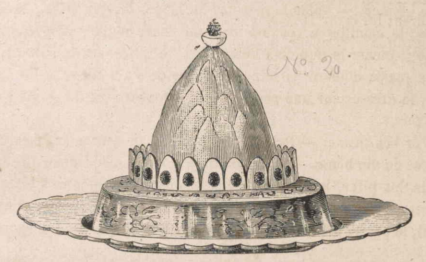
190. Goujons au gratin. — Choisir de gros goujons, les écailler, en supprimer la tête, les laver et les éponger sur un linge.— Beurrer un plat à gratin, masquer le fond avec une couche de fines herbes cuites (oignons et champignons frais); sur cette couche ranger symétriquement les goujons sur deux rangs, les uns à côté des autres, appuyés sur le ventre et la queue en dedans; les saler, les saupoudrer aussi avec des fines herbes cuites et du persil haché; sur cette couche en étaler une autre; les saupoudrer avec des fines herbes et de la mie de pain; verser au fond du plat un demi-verre de vin blanc, arroser le dessus avec du beurre et cuire les goujons à four chaud pendant 10 minutes; les envoyer aussitôt.

191. Perches à la mayonnaise. — Lever les filets de 3 à 4 moyennes perches, les assaisonner, les ranger dans le fond beurré d'une casserole plate, les arroser avec un peu de vin blanc, les faire cuire en les tenant fermes et les laisser refroidir. Diviser alors ces filets, les parer, les assaisonner, les arroser avec de l'huile et du vinaigre pour les faire mariner pendant une heure, les dresser ensuite par couches dans une bordure de gelée, dressée sur un plat, en masquant chaque couche avec de la mayonnaise; les monter en dôme et masquer aussi celui-ci avec de la mayonnaise.

192. Perches à la sauce Silésienne.— Vider 2 ou 3 belles perches sans les écailler, les laver avec soin. Verser de l'eau chaude dans une casserole, lui adjoindre un bouquet de persil, une pincée de sel, ainsi qu'un filet de vinaigre et la faire bouillir. 12 minutes avant de servir, plonger les perches dans le liquide en ébullition, donner quelques bouillons à celui-ci, couvrir la casserole et la tenir sur le côté du feu pendant un quart d'heure; enlever alors les perches (à l'aide d'une écumoire), en retirer attentivement les écailles, les tremper tour à tour dans la cuisson, les éponger sur un linge, les dresser sur un plat et les masquer avec la sauce suivante :

Sauce Silésienne. — Verser dans une casserole le tiers d'un verre de vinaigre, lui adjoindre quelques branches de persil, un peu d'estragon, 2 échalotes hachées, une feuille de laurier et grains de poivre ; faire réduire le liquide de moitié, le passer et le laisser refroidir; lui mêler alors 4 cuillerées à bouche de glace fondue, 6 jaunes d'œuf crus, 125 gr. de beurre et un peu de sel; tourner la sauce sur feu très-doux pour la lier sans la faire bouillir. Placer la casserole au bain-marie et fouetter la sauce en lui mêlant un morceau de beurre gros comme un œuf, divisé en petites parties. Quand l'appareil est mousseux lui mêler 4 cuillerées à bouche de sauce brune et 2 cuillerées de racines de raifort râpées et hachées; retirer aussitôt la casserole du feu, passer la sauce, la finir en lui additionnant quelques câpres confites et un peu de persil haché.

193. Salade de goujons-perches (ierschis). (Dessin n° 20.) — On trouve assez souvent les goujons-perches (ou perches goujonières) sur les marchés d'Allemagne et même à



Paris, mais à Saint-Pétersbourg ils sont très-abondants et de plus très-estimés ; on peut les acheter vivants, ce qui leur donne naturellement plus de valeur et de qualité. Par sa forme, le goujon-perche ressemble effectivement à la perche, mais il est beaucoup plus petit; sa chair est blanche et très-délicate. Avec les goujons-perches, on prépare en Russie un excellent potage décrit dans la *Cuisine classique*. — Lever les filets de quelques douzaines de *ierschis*, les parer, les assaisonner et les ranger sur le fond d'une casserole plate ou d'un plafond largement beurré, les arroser avec un peu de vin blanc, les faire pocher à feu vif et les laisser refroidir dans leur cuisson ; les égoutter ensuite sur un linge, les assaisonner, les arroser avec un peu d'huile et les saupoudrer avec du persil haché ; les dresser en dôme dans le *puits* d'une bordure de gelée dressée sur un plat et les masquer avec une couche de mayonnaise. Entourer le dôme à sa base avec une couronne de moitiés d'œuf décorées avec un rond de truffe. Poser sur le haut une moitié d'œuf coupée sur le bout le plus rond, et garnie avec des légumes. Envoyer à part une saucière de mayonnaise.

194. Ierschis au vin blanc. — Lever les filets de 4 à 5 douzaines de ierschis, les assaisonner, les ranger sur le fond d'une casserole plate ou plafond grassement beurré ; leur adjoindre le jus de 2 ou 3 citrons, les cuire à feu vif et les enlever aussitôt cuits, les dresser sur un plat chaud, verser un verre de vin blanc dans la casserole ; donner quelques bouillons au liquide et lier le fonds avec un morceau de beurre manié à la farine ; retirer la casserole du feu, pour finir la sauce avec un morceau de beurre frais, poivre et muscade, persil et jus de citron ; la verser sur les filets.

195. Perches à la Suédoise. — Prendre quelques moyennes perches propres, les ranger l'une à côté de l'autre, dans une casserole plate grassement beurrée ; les assaisonner, les

mouiller à hauteur avec de l'eau, les saupoudrer avec du persil haché et les faire cuire à feu vif et à couvert, de façon que, quand les perches sont cuites, le liquide se trouve réduit de moitié ; lier alors celui-ci avec 2 ou 3 cuillerées à bouche de farine délayée à l'eau froide ; dresser ensuite les perches sur un plat et les arroser avec la sauce.

196. Perches bouillies à la mode de Hollande. — Faire bouillir de l'eau avec un peu de sel, un peu de vinaigre, un fort bouquet de persil et 2 feuilles de laurier ; adjoindre alors au liquide 2 perches nettoyées mais non écaillées, le faire bouillir, couvrir la casserole et la retirer sur le côté. 12 à 15 minutes après, égoutter les poissons pour en retirer la peau en même temps que les écailles, les laver avec leur cuisson, les dresser sur un plat, les entourer avec du persil vert et des citrons coupés ; envoyer à part du beurre fondu mêlé avec un peu de sel, le jus d'un citron et du persil haché.

197. Perches frites. — Choisir 2 perches vivantes, les écailler, les vider et en supprimer les nageoires ; les laver, les éponger, les ciseler des deux côtés, les saler, les fariner, et les plonger à grande friture chaude pour les cuire à bon feu ; quand elles sont atteintes à point, les égoutter, les saler, les dresser sur un plat et les servir avec des citrons coupés ou une sauce au beurre.

198. Pâté froid de foies de lottes. — Les foies de lottes sont gras et blancs comme ceux des oies et des canards de Strasbourg ou de Toulouse ; dans ces conditions on ne les trouve pas en France ni en Angleterre, c'est la Pologne et la Russie qui en ont le privilége : ils sont moins beaux et moins fréquents en Allemagne. — Faire blanchir 4 à 5 foies de lottes à l'eau acidulée et sans ébullition ; les laisser refroidir dans l'eau, les couper en carrés, les déposer dans une terrine, leur mêler 3 à 400 gr. de truffes crues coupées en quartiers, les assaisonner avec sel et épices, les arroser avec quelques cuillerées de madère. — Piler les parures des foies avec 2 ou 3 truffes et quelques filets d'anchois.

Hacher 500 gr. de lard et autant de chairs de brochet, leur mêler les parures des foies, les piler ensemble au mortier, assaisonner la farce et la passer au tamis.

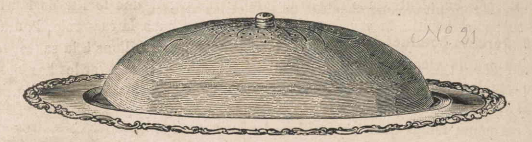
Beurrer un moule à pâté froid, le poser sur un plafond couvert de fort papier, le foncer avec de la pâte brisée, masquer le fond et le tour de la caisse avec une couche de farce, emplir le vide avec les foies de lottes entremêlées avec les truffes, en les alternant avec de la farce ; monter le pâté en dôme, le couvrir, le terminer selon la règle ordinaire, lui donner 2 heures de cuisson. — Une demi-heure après qu'il est sorti du four, lui infiltrer par le haut la valeur d'un verre et demi de gelée tiède, mêlée avec un peu de madère ; ne servir le pâté que quand il est complétement refroidi.

199. Coulibiac russe. (Dessin n° 21.) — *Pâte à coulibiac.* — Délayer 15 à 20 gr. de levûre avec un verre de lait tiède ; passer le liquide au tamis, dans une terrine, et avec lui préparer un levain en lui incorporant la farine qu'il peut absorber, mais en tenant la pâte molle ; la couvrir, la placer à l'étuve et la faire lever. Quand elle est à point, lui incorporer, peu à peu, 350 gr. de farine, 200 gr. de beurre à peine fondu, un peu de lait et 6 œufs entiers ; travailler la pâte pour lui donner du corps, la rassembler, la couvrir avec un linge et la faire de nouveau lever pour l'employer.

Lever les filets de 7 à 8 petites truites de *gaschina*, ainsi que de 2 douzaines de ierschis ou de petites perches ; assaisonner ces filets, leur mêler quelques douzaines de queues d'écrevisses cuites et les tenir sur glace.

Avec 500 gr. de chairs de soudac, préparer une farce à quenelle ; quand elle est passée, lui mêler 4 cuillerées à bouche de fines herbes cuites. — Cuire à grande eau 300 gr. de riz, en tenant les grains entiers et fermes ; l'égoutter sur un tamis, le mettre dans une

casserole, lui mêler 150 gr. de beurre, l'assaisonner, fermer hermétiquement la casserole et la tenir à la bouche du four pendant 10 minutes; retirer alors le riz pour le laisser



refroidir. — Étaler sur une serviette farinée une abaisse en pâte à coulibiac plus longue que large, masquer le centre de cette abaisse avec une couche de la farce préparée et sur celle-ci étaler une couche de riz cuit et froid ; sur ce riz ranger les filets de poisson par couches, en entremêlant chaque couche avec des fines herbes, cuites et liées avec un peu de sauce froide; masquer le poisson avec le restant de la farce, puis relever le bord de la pâte sur l'appareil, la souder avec soin et renverser le pâté sur une plaque; faire lever la pâte à température tiède pendant 20 minutes. L'humecter au pinceau avec du beurre, la saupoudrer avec une poignée de mie de pain et cuire le pâté à four modéré pendant une heure ; envoyer à part une saucière de sauce brune réduite au vin blanc.

200. Harengs salés de Hollande. — Les premiers harengs salés qui arrivent en Hollande se vendent souvent fort cher, car les Hollandais mettent une certaine ostentation à manger les premiers arrivés, et, en ce cas, leur prix augmente en raison inverse de leur rareté; mais on a vu des gourmets de La Haye les payer des prix très-élevés proportionnellement à leur valeur réelle. A Paris, on néglige beaucoup les harengs salés, et c'est un tort, car, au fond, ils constituent une nourriture saine et apéritive ; les harengs ont de plus le double avantage de ne réclamer qu'une préparation fort simple et d'être bon marché.

Laver les harengs, les essuyer, en retirer la peau, les couper en tronçons et les reformer sur un plat, les assaisonner avec huile et vinaigre, les garnir avec des oignons nouveaux, des cornichons et des câpres, des *achards* ou *pikels*. Quand les harengs ne sont plus nouveaux, il faut les faire dessaler pendant quelques heures dans du lait froid avant de les assaisonner.

201. Salade de harengs à l'Allemande. — Lever les filets de 4 harengs salés, supprimer les arêtes des chairs avec attention, pour les couper en dés, couper aussi en dés quelques pommes de terre cuites en robes et pelées, une pomme crue, un morceau de veau rôti et froid, un morceau de betterave confite au vinaigre, quelques cornichons et *agoursis* pelés. — Mettre d'abord dans un plat creux les pommes de terre, les pommes crues et le veau, les assaisonner avec un peu de sel, huile et vinaigre, ajouter une pincée de ciboulette hachée et un peu de moutarde, sauter ces légumes dans le saladier, leur adjoindre les chairs de hareng, les cornichons, les agoursis, les betteraves ainsi qu'une poignée de câpres. Lier la salade avec quelques cuillerées de sauce mayonnaise aux œufs, la dresser en dôme sur un plat, la lisser avec le couteau, la masquer avec une couche de mayonnaise et décorer la surface avec des filets d'anchois, des cornichons, des câpres, des blés de Turquie, des cerises au vinaigre, ainsi qu'avec quelques cœurs de laitues disposés sur le centre, l'entourer avec des croûtons de gelée.

202. Harengs frais au cary. — Nettoyer 10 harengs, les vider, laver les laitances et les faire blanchir à l'eau acidulée. — Émincer un oignon, le faire revenir au beurre,

dans une casserole plate, le saupoudrer avec 2 cuillerées à bouche de poudre de cary; deux secondes après, délayer cette pâte avec 2 verres de vin blanc et un peu de bouillon de poisson, ajouter une pincée de feuilles de persil, une feuille de laurier et un peu de sel; faire bouillir la sauce, ranger les harengs dans la casserole, l'un à côté de l'autre : le liquide doit les couvrir juste. Donner quelques bouillons à la sauce, couvrir la casserole et la retirer sur le côté du feu. Dix minutes après enlever les harengs à l'écumoire, les dresser sur un plat avec les laitances; lier la sauce avec 2 ou 3 jaunes d'œuf, la verser sur les harengs en la passant au tamis ou à la passoire fine.

203. Laitances de harengs au gratin. — Choisir une quinzaine de belles laitances, les laver à l'eau froide, les plonger à l'eau bouillante pour les roidir, les égoutter et les éponger sur un linge. — Hacher un oignon, le faire revenir avec du beurre sans prendre couleur, lui mêler quelques champignons frais et hachés; quand ceux-ci ont réduit leur humidité leur adjoindre les laitances, les assaisonner de bon goût avec sel, muscade, une pointe de cayenne, les chauffer jusqu'à ce qu'elles soient raffermies, les ranger par couches dans un plat à gratin, en les saupoudrant avec du persil haché et de la mie de pain; les arroser avec une cuillerée de glace fondue mêlée avec un peu de madère; les saupoudrer également, en dessus, avec du pain et du persil, les arroser avec du beurre, pousser le plat à four modéré et faire gratiner les laitances pendant 12 minutes; les servir dans le plat même.

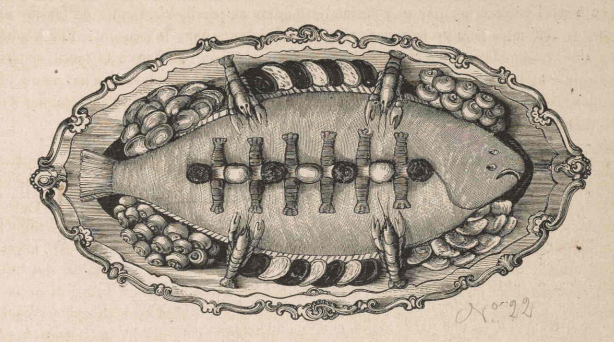
204. Harengs saurs aux fines herbes. — Supprimer la tête à une douzaine de bons harengs saurs, les fendre par le dos pour les ouvrir, séparer les filets et en retirer les laitances. Supprimer les arêtes des chairs et faire dégorger celles-ci dans du lait pendant une couple d'heure, ainsi que les laitances. — Faire revenir quelques cuillerées à bouche de fines herbes aux champignons; quand elles ont réduit leur humidité, leur mêler une forte poignée de mie de pain râpé et une cuillerée de persil haché. — Égoutter les filets de harengs et les laitances, les éponger avec soin sur un linge, supprimer la peau des filets, les ranger dans un plat à gratin préalablement saupoudré avec les fines herbes préparées; sur celles-ci ranger une couche de filets de harengs entremêlés avec les laitances, les saupoudrer avec des fines herbes et les arroser avec du beurre fondu; continuer à alterner ainsi les harengs et les fines herbes, sans négliger de les arroser avec du beurre; saupoudrer le dessus avec une pincée de mie de pain râpé et pousser le plat à four vif, pour l'y laisser quelques minutes seulement, car il suffit de chauffer les filets. En sortant le plat du four, arroser les harengs avec le jus de 2 citrons.

205. Barbue à la Parisienne. (Dessin nº 22.) — Une barbue grasse et fraîche est un poisson qui, bien préparé et richement garni, peut devenir un mets exquis et acceptable dans un dîner recherché. — Nettoyer la barbue, la bien laver, l'éponger sur un linge et la fendre du côté noir sur toute la longueur de la grosse arête; la poser sur un grand plat à gratin bien beurré, la saler, la mouiller juste à hauteur avec du vin blanc, lui adjoindre un oignon émincé et des parures de champignons; faire bouillir le liquide, poser le plat sur le feu, au premier bouillon le retirer sur le côté.

Préparer une garniture composée d'une vingtaine de têtes de champignons fraîches et cuites au moment avec du beurre et du jus de citron; de 3 douzaines de grosses huîtres pochées au vin blanc; de quelques truffes épluchées, cuites au vin et coupées en grosses lames, et enfin de quelques quenelles de poisson de forme plate et ovale, roulées sur la table farinée puis pochées au moment. Cuire au court-bouillon une vingtaine d'écrevisses vivantes.

Avec 125 gr. de beurre, autant de farine et la cuisson de la barbue passée au

tamis, préparer une sauce un peu consistante en procédant comme il est dit au nº 182. Quand la sauce est passée, la verser dans une casserole plate, lui mêler la moitié du fonds



de cuisson des champignons et des huîtres, la faire réduire à feu vif en lui incorporant, peu à peu, le restant de la cuisson des huîtres et des champignons. Quand la sauce est réduite à point, la lier avec 2 jaunes d'œuf délayés et passés au tamis; cuire la liaison sans ébullition, retirer la sauce sur le côté et lui incorporer 125 gr. de beurre le plus fin, et, en dernier lieu, un petit morceau de beurre rouge, préparé avec les coquilles d'écrevisses; mais cela, peu à peu et en tournant toujours la sauce, sans cependant la faire bouillir. — Au moment de servir, égoutter la barbue, la dresser sur un plat long, et l'entourer aux deux extrémités, d'un côté, avec un bouqnet de têtes de champignons bien blanches, et de l'autre, avec un bouquet d'huîtres parées; masquer alors la barbue et les garnitures avec la moitié de la sauce, puis dresser sur le centre du poisson quelques queues d'écrevisses alternées avec des têtes de champignons et des truffes, en les disposant dans l'ordre représenté par le dessin. Dresser sur les côtés de la barbue une couronne de quenelles plates alternées avec des lames de truffes bien noires; saucer très-légèrement les quenelles, ranger 2 écrevisses de chaque côté du plat entre la couronne et les 2 bouquets, verser le surplus de la sauce dans une saucière. — On peut dresser une grosse sole et même plusieurs ensemble d'après cette même méthode.

206. Filets de maquereaux au gratin. — Lever les filets de 3 maquereaux, en supprimer les parties du ventre et les saler. — Beurrer un plat à gratin de forme longue, le saupoudrer avec une pincée d'oignon haché, un peu de persil et quelques cuillerées à bouche de champignons frais, également hachés; arroser ces fines herbes avec 4 cuillerées à bouche de sauce brune, mêlée avec une égale quantité de vin blanc, ranger les filets de maquereaux sur les fines herbes; saupoudrer également ceux-ci avec de fines herbes mêlées, ainsi qu'avec un peu de mie de pain, les arroser avec du beurre fondu et pousser le plat au four modéré; cuire le poisson pendant un quart d'heure. L'envoyer dans le plat même où il a été cuit.

207. Laitances de maquereaux en petites caisses. — Faire bouillir 2 litres d'eau dans une casserole avec un bouquet de persil, du sel et un peu de vinaigre, plonger les laitances dans le liquide (il en faut une quinzaine), leur donner un bouillon et les retirer du feu; 2 minutes après, les égoutter à l'écumoire pour les éponger sur un linge.

Hacher un petit oignon, le faire revenir au beurre, lui mêler une poignée de champignons hachés, tourner ceux-ci jusqu'à ce qu'ils aient réduit leur humidité ; les lier avec 4 cuillerées à bouche de béchamel réduite avec un peu de glace, cuire la sauce pendant 2 minutes et la retirer du feu, pour la finir avec du beurre d'anchois.

Huiler 2 petites caisses carrées, en masquer le fond avec une couche de fines herbes et sur celles-ci ranger 2 ou 3 laitances coupées, assaisonnées et saupoudrées avec un peu de persil haché ; les masquer légèrement avec un peu de fines herbes, ranger les caisses sur un plat, les chauffer 2 minutes au four et les envoyer aussitôt.

208. Maquereaux bouillis, sauce au persil. — Fendre sur le dos 2 maquereaux frais et propres, les déposer dans une casserole, les couvrir avec de l'eau froide, ajouter du sel, un filet de vinaigre, une feuille de laurier et un bouquet de persil ; poser la casserole sur feu pour amener le liquide à l'ébullition, lui donner 2 bouillons, couvrir la casserole et la tenir pendant 12 minutes sur le côté ; égoutter les poissons ; les dresser sur un plat et les arroser avec la sauce suivante :

Sauce au beurre, au persil. — Mettez 125 gr. de bon beurre dans une casserole avec son même poids de farine, incorporer la farine avec le beurre pour en former une pâte ; mouiller celle-ci avec une partie de la cuisson du poisson passée et dégraissée ; ajouter quelques grains de poivre, une poignée de feuilles de persil et le jus d'un citron ; tourner la sauce sur feu modéré, en la tenant un peu épaisse : au premier bouillon la retirer sur le côté et lui incorporer, peu à peu, 100 gr. de beurre divisé, sans cesser de la travailler jusqu'à ce que le beurre soit incorporé, lui mêler alors une pincée de persil haché.

209. Filets de maquereaux à la crème d'anchois. — Lever les filets de 3 maquereaux, les parer sans retirer la peau et les assaisonner.— Faire fondre 200 gr. de beurre, le verser dans une casserole plate, en l'épurant, le faire bien chauffer. Ranger alors les filets de maquereaux au fond de la casserole, l'un à côté de l'autre, les faire cuire des deux côtés, en les retournant, sans les briser ; les dresser sur un plat, les entourer avec 2 douzaines d'huîtres blanchies et parées, les masquer aussitôt avec la sauce suivante :

Sauce crème d'anchois. — Verser dans une casserole plate la valeur d'un verre et demi de béchamel, la faire réduire sur feu en la tournant et lui incorporer, peu à peu, la cuisson des huîtres ; quand la sauce est bien crémeuse la retirer du feu et lui incorporer la valeur d'une cuillerée à bouche de purée d'anchois, mêlée avec 100 gr. de beurre.

210. Grosse anguille grillée. — Avant de cuire les anguilles, il faut les dépouiller. On procède à cette opération en accrochant le poisson par la tête, pour lui couper légèrement la peau tout autour du cou, en la dégageant ; puis à l'aide d'un linge sec, la tirer jusqu'au bout; supprimer alors la tête et les nageoires de l'anguille, la vider, en retirer le boyau sanguin, la laver, l'essuyer, la rouler en spirale comme un morceau de saucisse et la soutenir, en la perçant avec 2 brochettes en bois ou en fer, disposées en croix ; la poser sur un gril et la flamber pendant quelques secondes de chaque côté, afin de roidir les chairs. Émincer 2 oignons, les mettre dans une casserole plate avec de l'huile, les faire revenir de belle couleur, les mouiller avec une demi-bouteille de vinaigre et autant d'eau ; ajouter du sel, grains de poivre, girofles, une poignée de persil, thym, laurier et une gousse d'ail non pelée ; donner 7 à 8 minutes d'ébullition au liquide et lui adjoindre l'anguille : le mouillement doit être suffisant pour la couvrir. Au premier bouillon, retirer la casserole sur feu modéré, la couvrir et cuire le poisson tout doucement pendant 40 à 50 minutes ; éloigner alors la casserole du feu, et, une heure après seulement, enlever l'anguille avec soin sans la briser ; la poser sur un tamis et la laisser complétement refroidir ; la frot-

ter ensuite avec de l'huile sur toutes ses surfaces, à l'aide d'un pinceau, l'assaisonner avec sel, poivre et persil haché, la rouler dans la mie de pain, la poser sur un large gril et la faire chauffer des deux côtés à feu modéré pendant trois quarts d'heure. La dresser sur un plat long et envoyer à part une *mayonnaise chaude* ou une *sauce tartare*.

211. Anguille au beurre de Montpellier. (Dessin n° 23). — Prendre une anguille propre, en supprimer la tête et les parties minces, l'ouvrir sur toute sa longueur pour



enlever l'arête principale et diminuer l'épaisseur des chairs ; l'assaisonner et l'emplir avec une farce à quenelle de poisson, si c'est en maigre, ou bien avec une bonne farce à galantine, composée avec des chairs de brochet et du lard, par égales parties, pilées avec un peu de panade. Qnand elle est passée au tamis, lui mêler un salpicon composé de truffes, de foies gras et de pistaches. Coudre la galantine, l'envelopper dans un petit linge fin, la ficeler et la faire cuire dans du bon court-bouillon pendant 2 heures ; l'égoutter ensuite, la déballer pour la réemballer, la ciseler et la rouler en spirale formant pyramide, dans une casserole, et en l'appuyant sur un moule à dôme. La laisser bien refroidir, la déballer, la découdre, l'enlever d'un trait et la poser sur un pain en graisse décoré, ayant sur son centre un montant en graisse formant le dôme ; rajuster la tête (cuite à part) à la galantine, la masquer avec une couche mince de beurre de Montpellier (voy. n° 181), la décorer au cornet avec du beurre d'anchois, l'entourer à sa base avec un épais cordon de gelée et ensuite avec une couronne de quartiers d'œuf durs ; croûtonner la base du *pain-vert* avec de la gelée et envoyer séparément une saucière de mayonnaise.

212. Anguille à la broche. — Dépouiller une grosse anguille, la couper transversalement en tronçons de 5 à 6 centim. de long, déposer ceux-ci dans une terrine, les assaisonner avec sel, poivre, huile, oignon émincé, persil et jus de citron ; les faire mariner pendant 3 à 4 heures dans cet assaisonnement, les enfiler ensuite (par le travers) à une brochette en fer, en les alternant chacun avec une tranche de lard et une feuille de laurier ; fixer la brochette à une broche par les deux bouts pour faire rôtir l'anguille, verser un peu d'huile dans la lèchefrite, lui adjoindre une gousse d'ail hachée ainsi que 2 cuillerées à bouche de persil haché et le jus de 2 citrons. Arroser l'anguille avec cette huile, quand elle est aux trois quarts cuite, la saupoudrer avec de la mie de pain, la débrocher et la dresser sur un plat, sans séparer les morceaux, mais après avoir retiré la brochette. Envoyer à part une sauce tartare chaude.

213. Anguilles fumées à la Suédoise. — Choisir des anguilles de moyenne grosseur, les écorcher et les suspendre par la tête à des crochets piqués, à distance, sur le fond intérieur d'un tonneau renversé et défoncé d'un côté ; poser celui-ci sur trois briques disposées autour d'un foyer à moitié éteint ; entretenir le feu avec des petits morceaux d'écorce de

bois résineux, de façon à concentrer dans le tonneau une épaisse fumée chaude. 5 à 6 heures après, les anguilles se trouvent fumées et cuites en même temps. Les diviser alors en tronçons, déposer ceux-ci dans une terrine, les assaisonner et les arroser avec de l'huile et du vinaigre.

D'autre part, préparer une salade de légumes mêlés, composée avec des pommes de terre, des betteraves, des racines de céleri et des carottes cuites, des cornichons, agoursis, cèpes confites et câpres, tous ces légumes coupés en petits morceaux (excepté les câpres), assaisonnés, garnis avec de l'huile et du vinaigre, macérés pendant 2 heures dans leur assaisonnement. Au moment de servir, mettre ces légumes dans un moule à bordure en les pressant, les démouler ensuite sur un plat, dresser les tronçons d'anguille dans le milieu et les arroser avec leur marinade.

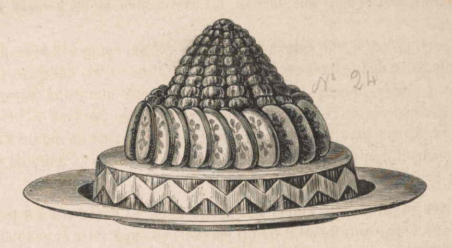
214. Petites anguilles du Tibre, aux petits pois. — Prendre 5 à 6 petites anguilles vivantes, mais de l'épaisseur du petit doigt; les tuer, en supprimer la peau et les têtes, distribuer les corps en tronçons. — Hacher un oignon, le faire revenir avec un peu de beurre ou de l'huile, lui adjoindre les tronçons d'anguille, les assaisonner et les sauter à feu vif pour réduire leur humidité ; leur mêler alors la valeur d'un demi-litre de petits pois tendres et écossés ; ajouter un bouquet de persil, un peu de sel et poivre, couvrir la casserole et cuire le ragoût avec du feu sur le couvercle. Quand les pois sont cuits, lier le ragoût avec un morceau de beurre manié, en supprimer le bouquet et le dresser sur un plat chaud. Ce mets est très-estimé à Rome, où les anguilles sont si bonnes : on pent le préparer partout ailleurs. Mais il faut absolument que les anguilles soient jeunes et minces.

215. Pâté-chaud d'anguille. — Tuer une moyenne anguille de fleuve, l'écorcher, la vider, la laver avec soin, en supprimer la tête, diviser le corps en tronçons de 6 centim. de long, pour en retirer l'arête en les ouvrant; assaisonner les chairs intérieures et les ficeler. — Faire revenir au beurre 3 cuillerées à bouche d'oignon haché; quand il est de belle couleur, lui adjoindre les tronçons d'anguille, les sauter sur feu pendant 10 minutes, les saupoudrer avec 5 à 6 cuillerées à bouche de champignons hachés, et les mouiller avec le quart d'un verre de madère; ajouter un bouquet de persil garni d'aromates et cuire les tronçons jusqu'à ce que le mouillement soit réduit ; les arroser alors avec 4 cuillerées à bouche de bonne glace, les laisser refroidir dans la casserole, les débrider ensuite.

D'autre part, préparer une farce à quenelle avec 7 à 800 gr. de chairs de brochet. — Foncer un moule à pâté-chaud avec de la pâte brisée. Masquer la caisse au fond et autour avec une couche de farce, dresser les tronçons d'anguille dans le vide en les alternant avec les fines herbes, les masquer aussi avec une abaisse de pâte, souder celle-ci avec celle des bords et couper régulièrement la crête pour la pincer. Orner le dôme avec des feuilles imitées en pâte, dorer le pâté et le pousser au four, lui donner une heure et demie de cuisson. En le sortant, le dresser sur un plat, cerner le couvercle sur le haut avec la pointe d'un couteau. — Verser dans une casserole la valeur d'un verre de sauce brune, une douzaine de têtes de champignons crues ainsi que quelques cuillerées à bouche de madère ; faire réduire la sauce à feu vif pendant 6 à 7 minutes. Verser la sauce et les champignons dans le pâté, le couvrir et l'envoyer.

216. Galantine d'anguille à la gelée. (Dessin nº 24). — Préparer une galantine d'anguille en procédant comme il est dit au nº 211. Quand elle est froide, la couper en tranches transversales, pas trop minces, les décorer avec des feuilles d'estragon ou de cerfeuil, les napper à la gelée, les parer et les tenir sur glace. Cuire quelques douzaines de petites queues d'écrevisses; quand elles sont froides en détacher les queues pour les éplucher, parer les

chairs et les tenir au frais. — Incruster sur glace un moule à bordure uni, en décorer les pourtours avec des détails de cornichons coupés en triangles, en ayant soin de les trem-



per à mesure dans de la gelée mi-prise. Emplir ensuite le moule avec de la gelée et le tenir sur glace pendant une heure.

Au moment de servir, tremper le moule à l'eau chaude pour renverser la bordure sur un plat rond, emplir aussitôt le vide de cette bordure avec une salade de légumes liée à la mayonnaise, en la dressant en pyramide, autour de celle-ci ; dresser les queues d'écrevisses en couronne, en les trempant à mesure dans la gelée mi-prise pour les coller ; dresser sur la bordure une couronne de tranches de galantine décorées et nappées à la gelée. Envoyer à part une saucière de mayonnaise.

217. **Omelette de poissons blancs, à la Napolitaine.** — Laver 500 gr. de poissons blancs (*ianchetti*), les éponger sur un linge et les tenir sur la glace jusqu'au moment de les cuire. — Casser 7 à 8 œufs dans une terrine, les assaisonner avec sel, poivre et persil haché, les battre vivement avec un fouet et leur mêler les petits poissons préalablement assaisonnés. — Chauffer 1 décil. d'huile dans une poêle, lui adjoindre les œufs battus et les poissons, lier l'omelette, la remuer avec une fourchette et l'enlever à l'aide d'une assiette. Arroser le fond de la poêle avec un peu d'huile, remettre l'omelette dedans, la cuire et la glisser sur un plat rond sans la ployer.

218. **Clovisses et praïres pour hors-d'œuvre.** — Les clovisses de *Marseille* et les praïres de *Toulon* jouissent, dans le midi de la France, d'une grande renommée ; mais Gênes et Naples en fournissent aussi d'excellents. On ne sert ces coquillages que vivants, car en perdant la vie, ils perdent aussi leurs qualités. On les dresse tout simplement dans un plat creux avec un peu d'eau fraiche.

219. **Dartois russe (sausselis).** — Couper un salpicon composé avec des queues et pattes d'écrevisses cuites, des huîtres, des foies de lottes blanchis ainsi que des champignons cuits ; lier ce salpicon avec de la farce à quenelle de brochet crue. — Diviser en deux parties 600 gr. de pâte feuilletée (à 8 tours), abaisser la pâte en forme de carré long ; poser une de ces abaisses sur une plaque mince, étaler sur sa surface l'appareil préparé, en couche égale, pas trop épaisse et s'arrêtant à 2 centim. des bords ; mouiller ces bords au pinceau, couvrir exactement l'appareil et la pâte avec la deuxième abaisse ; appuyer la pâte sur les bords, afin de la souder ; la couper droite sur les quatre faces, dorer la surface supérieure, la rayer comme les dartois avec la pointe d'un couteau et pousser la plaque à four modéré. Aussitôt que le dessus est coloré, couvrir la pâte avec des feuilles de papier, afin de bien la cuire au fond. — En sortant la plaque du four, dis-

tribuer l'abaisse en carrés longs de 7 à 8 centim. sur 4 de large, dresser les dartois en buisson sur une serviette pliée.

220. Brochet en fricassée, à l'Allemande. — Choisir 2 moyens brochets, les nettoyer, en supprimer les nageoires, les diviser en tronçons et les éponger sur un linge. — Émincer un oignon, le mettre dans une casserole avec du beurre, pour le faire revenir pendant 2 minutes ; ajouter les tronçons de brochet, les sauter à feu vif, les assaisonner avec sel et quelques grains de poivre ; quand les chairs sont roidies, les saupoudrer avec 2 cuillerées à bouche de farine, les mouiller (peu à peu et juste à couvert) avec du vin blanc et de l'eau ; ajouter un bouquet de persil garni d'aromates, quelques grains de poivre et clous de girofle, ainsi qu'une poignée de parures de champignons frais. Cuire vivement le brochet afin de réduire la sauce d'un tiers de son volume. — Enlever les tronçons avec une fourchette, les éponger sur un linge et les dresser sur un plat : passer la sauce au tamis, lui mêler quelques morilles cuites au moment, ainsi que leur cuisson dégraissée ; faire réduire la sauce et la lier avec 2 ou 3 jaunes d'œuf ; la finir avec un peu de persil haché et la verser sur le poisson ; entourer la fricassée avec quelques coffres d'écrevisses farcis, ainsi qu'avec les morilles. La saupoudrer avec quelques câpres et l'entourer avec des filets d'anchois roulés en couronne.

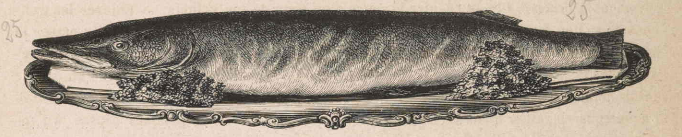
221. Côtelette de brochet à la Soubise. — Préparer une farce à quenelle avec des chairs de brochet (n° 167), mais avec un quart de beurre seulement, par livre de chairs. — Émincer 2 ou 3 oignons, les faire revenir dans une casserole avec du beurre jusqu'à ce qu'ils soient de belle couleur ; les assaisonner avec sel, muscade et une pointe de sucre ; les saupoudrer avec une pincée de farine et les délayer aussitôt avec un peu de lait, de façon à former une sauce épaisse ; cuire celle-ci sur feu modéré jusqu'à ce que les oignons soient cuits ; poser alors la casserole sur bon feu et réduire la sauce (sans la quitter) jusqu'à ce qu'elle soit succulente et serrée ; la passer au tamis pour la laisser refroidir et la mêler à la farce. — Prendre cette farce avec une cuiller, la diviser en parties de la grosseur d'un œuf, les déposer sur la table farinée, les rouler avec la main en leur donnant la forme d'une poire, puis avec la lame du couteau aplatir la farce d'un centim. d'épaisseur ; dans ces conditions, il suffit de pencher légèrement le bout pointu de la farce pour lui faire prendre la forme d'une côtelette. Enlever celles-ci avec la lame du couteau et les ranger (l'une à côté de l'autre) sur un plafond légèrement beurré. Les faire pocher à l'eau bouillante et salée, les égoutter aussitôt que la farce est raffermie, les faire refroidir, les tremper dans des œufs battus, les paner et les faire frire au beurre dans une casserole plate ; les dresser ensuite en couronne sur un plat, les entourer avec des citrons coupés, ou dresser une garniture dans le puits.

222. Côtelettes de brochet, à la sauce tomate. — Prendre 500 gr. de chairs de brochet crues, sans peau ni arêtes, les hacher et les piler avec 200 gr. de beurre ; assaisonner la farce, lui mêler 3 cuillerées à bouche de béchamel réduite et très-serrée, ainsi que 2 jaunes d'œuf crus ; diviser l'appareil en petites parties, les poser sur la table farinée, les rouler avec la main en leur donnant la forme de côtelettes, les tremper dans les œufs battus, les paner et les faire colorer des deux côtés, dans une casserole plate avec du beurre clarifié. Les dresser sur un plat et masquer le fond avec une sauce tomate.

223. Brochet à la mode de Potsdam. — Choisir un bon brochet de rivière à robe dorée, le diviser en tronçons, mettre ceux-ci dans une casserole plate, les mouiller à hauteur avec du vin blanc, les assaisonner, leur mêler un bouquet garni d'aromates et les faire cuire à bon feu. Les égoutter, les parer, mettre les meilleurs tronçons dans une casserole et passer la cuisson au tamis. — Hacher 2 oignons, les faire revenir au beurre, les sau-

poudrer avec 2 cuillerées à bouche de farine, les mouiller avec la cuisson du poisson et tourner la sauce sur feu jusqu'à ce qu'elle soit liée; la retirer alors et la cuire sur le côté du feu pendant 20 minutes. La dégraisser, la verser sur le poisson, faire mijoter celui-ci pendant 10 minutes, puis adjoindre au ragout 2 cuillerées à bouche de câpres entières, autant de cornichons et d'*agoursis* coupés en dés, une pincée de racines de raifort râpées, une pincée de persil haché et enfin les chairs de 2 citrons parés à vif et coupés en tranches; finir la sauce en lui incorporant un morceau de beurre mêlé avec 2 cuillerées à bouche d'anchovis-sauce.

224. Brochet, sauce soya[1]. (Dessin nº 25.) — Choisir un brochet à robe dorée, pesant de 3 à 4 kilogr., l'écailler, le vider, lui brider la tête, lui faire quelques petites inci-



sions sur le dos en glissant la lame du couteau jusqu'à l'arête principale. Le placer alors sur la grille d'une poissonnière, en l'appuyant sur son ventre, le saler et le mouiller à hauteur avec moitié vin blanc et moitié eau. Ajouter quelques légumes émincés, un bouquet de persil et grains de poivre. Poser la poissonnière sur feu, au premier bouillon la retirer sur le côté et cuire le poisson sans ébullition pendant une heure. L'égoutter, ensuite le glisser sur un plat couvert d'une serviette. L'entourer avec des bouquets de persil frais et envoyer à part la sauce suivante :

Sauce soya. — Avec la valeur de 2 verres de cuisson de poisson passée et refroidie préparer une sauce au beurre (voy. nº 182) en la tenant un peu consistante ; quand elle est liée lui mêler 2 cuillerées à bouche de bon soya et la finir en lui incorporant 150 gr. de fin beurre divisé en petites parties.

225. Quenelles de brochet aux champignons. — Nettoyer un moyen brochet bien frais, détacher les 2 filets de l'arête, en supprimer la peau et couper les chairs en morceaux. — Pour 500 gr. de chair, prendre 300 gr. de mie de pain blanc, déposer celle-ci dans une terrine, l'imbiber avec de l'eau tiède et l'exprimer aussitôt avec les mains pour en retirer le liquide ; la mettre dans une petite casserole avec quelques cuillerées de bon lait et la faire bouillir en la travaillant à la cuiller jusqu'à ce qu'elle forme une pâte consistante; à ce point la piler jusqu'à ce qu'elle soit bien froide et lisse; la retirer alors pour piler les chairs de brochet, quand elles sont converties en pâte, leur additionner la panade et quelques minutes après, 250 gr. de beurre frais ; piler encore la farce pendant 5 à 6 minutes, l'assaisonner, 2 minutes après lui additionner 3 jaunes d'œuf, l'un après l'autre, et sans cesser de piler. Passer la farce au tamis, la déposer dans une terrine, la lisser en la travaillant avec une cuiller, en essayer une petite partie en la pochant à l'eau bouillante. Mouler alors les quenelles, à l'aide de 2 cuillers à bouche, en procédant comme il est dit pour les quenelles de volaille; les ranger à mesure (l'une à côté de l'autre) dans une casserole plate ou dans un plafond à rebord, préalablement beurré ; les faire pocher à l'eau bouillante et salée.

1. Le vrai soya est un produit du Japon, mais on en fait beaucoup en Angleterre. Je donne plus loin la méthode pour le préparer avec des champignons.

D'autre part, tourner une quinzaine de belles têtes de champignons, les cuire avec du jus de citron. — Avec les arêtes et têtes de brochet, des légumes, les parures de champignons et du vin, préparer une essence de poisson, la passer, la dégraisser et l'incorporer, peu à peu, à 4 décil. de sauce blonde en réduction, lui incorporer aussi la cuisson des champignons, la lier avec 2 ou 3 jaunes d'œuf et la passer à l'étamine. Au dernier moment, la finir en lui incorporant 125 gr. de beurre fin. — Dresser les quenelles en couronne sur une mince couche de farce pochée sur plat, garnir le puits avec les champignons et les masquer avec la sauce, ainsi que les quenelles.

226. White-bait (poisson blanc), à l'Anglaise. — Le *white-bait* est ce menu poisson qu'en Italie on appelle *ianchetti*, à *Nice*, *poutin*, à *Bordeaux*, poisson blanc. C'est de ce mets, que les Anglais friands vont se régaler à *Grénisch*. Si ce n'est pas là un mets populaire, on ne saurait nier qu'il est très-recherché, estimé par les gourmets.

Laver quelques poignées de poisson blanc dans de l'eau glacée, les égoutter, les étaler sur un linge et tenir celui-ci sur glace pendant 20 minutes; au moment de servir, rouler les poissons dans de la mie de pain, les mettre dans une serviette avec une poignée de farine, prendre aussitôt la serviette par les deux bouts en la serrant et secouer vivement les poissons; les glisser aussitôt dans une passoire en fil de fer, assez étroite pour ne laisser passer que la farine, agiter cette passoire et la plonger (avec le poisson dedans) dans la friture très-chaude : une minute de cuisson suffit. Quand le poisson est sec et de belle couleur, l'enlever en même temps que la passoire, le saupoudrer avec du sel, ainsi qu'avec une pointe de cayenne, le dresser en buisson sur une serviette pliée et l'envoyer aussitôt.

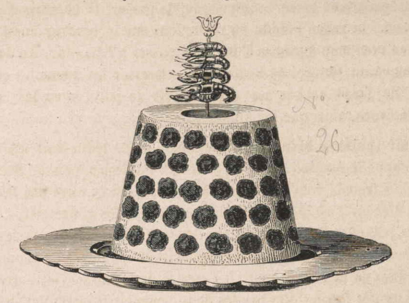
227. Pain de brochet aux écrevisses. — Lever les filets d'un moyen brochet, en supprimer la peau et les arêtes, piler les chairs (500 gr.) avec moitié de leur volume de beurre dont une partie rougie avec du beurre d'écrevisses ; assaisonner la farce, quand elle est lisse, la passer au tamis, la déposer dans une terrine pour la travailler pendant quelques minutes, lui incorporer avec soin un blanc d'œuf fouetté et le double de ce volume de crème fouettée. Verser la farce dans un moule et la faire pocher au *bain-marie*. Renverser le pain sur un plat, le masquer avec une sauce béchamel réduite, finie avec du beurre d'écrevisses et mêlée avec quelques queues d'écrevisses coupées.

228. Brochet à l'Égyptienne. — Hacher un oignon, le faire revenir à l'huile, le mouiller avec de la sauce tomate légère, ajouter un petit bouquet de menthe et faire bouillir le liquide. — Couper un brochet en tronçons, les fariner, les faire frire à l'huile, les égoutter et les ranger, l'un à côté de l'autre, dans la casserole avec la sauce, les faire mijoter tout doucement pendant 20 minutes. Supprimer le bouquet et dresser le ragoût.

229. Brochet à la Russe. — Nettoyer un brochet de 2 à 3 kilogr., le diviser par tronçons, ranger ceux-ci dans une casserole, l'un à côté de l'autre, les saler, leur additionner quelques grains de poivre, un bouquet garni d'aromates et quelques petits oignons entiers; les arroser avec du beurre fondu, les faire revenir pendant 10 minutes, les retourner et les arroser avec la valeur de 3 verres de crème aigre ; aussitôt que le liquide est en ébullition, retirer la casserole sur le côté, avec des cendres chaudes sur le couvercle. — Une heure après enlever les tronçons de poisson à l'écumoire et les dresser sur un plat. Passer la sauce dans une casserole, la faire bouillir, la lier avec un morceau de beurre manié, lui mêler une poignée de câpres et la verser sur le poisson.

230. Pain de brochet aux truffes. (Dessin n° 26.) — Avec 600 gr. de chairs de brochet, 400 gr. de panade de farine de riz, 400 gr. de beurre et 4 à 5 jaunes d'œuf,

préparer une farce à quenelle en procédant comme il est dit pour le pain de merlan. Beurrer grassement un moule à cylindre et ranger contre les parois des lames de truffes



pelées et cuites, emplir peu à peu le moule avec la farce et la faire pocher au bain-marie pendant 40 minutes. — En sortant le moule de l'eau, l'essuyer et renverser le pain sur un plat ayant un petit tampon en pain frit collé sur son centre; sur ce tampon piquer un hâtelet garni avec des crevettes et masquer le fond du plat avec une bonne sauce maigre réduite avec les parures de truffes; envoyer à part une saucière de cette sauce.

231. Brochet à l'aigre-doux. — Couper en tronçons un brochet de 2 à 3 kilogr., les déposer dans une terrine avec une forte poignée de sel et un peu d'eau, les faire macérer pendant une heure. Les laver, les éponger avec un linge, les fariner et les ranger, les uns à côté des autres, dans une casserole dont le fond est beurré; les mouiller à trois quarts de hauteur avec du vinaigre, ajouter un bouquet d'aromates et du persil, une pincée de poivre, 2 cuillerées à bouche de gelée de groseilles, deux poignées de raisins secs et quelques amandes mondées et coupées en filets. Faire bouillir le liquide, fermer hermétiquement la casserole, et la retirer aussitôt sur feu très-doux avec des cendres chaudes sur le couvercle ; cuire ainsi le poisson pendant une heure. — Au moment de servir, colorer le ragoût avec un peu de caramel et le dresser sur un plat; à chaque bout de celui-ci, dresser un bouquet de raifort en rubans.

232. Tanches au cary. — La tanche est un poisson d'eau douce à chairs fermes, commun dans tous les pays. Ce poisson est excellent s'il est nourri dans une eau vive; quand il est tiré des lacs ou des étangs bourbeux, il est indispensable de le laisser dégorger à l'eau courante pendant une couple de jours avant de le tuer.

Choisir 2 ou 3 bonnes tanches, les plonger à l'eau bouillante, les retirer aussitôt pour les écailler; les vider ensuite, leur couper les nageoires, et les distribuer en tronçons; faire dégorger ceux-ci pendant une heure à grande eau, les égoutter et les éponger.

Émincer un oignon, le faire revenir dans une casserole avec du beurre; ajouter les tronçons de tanches, les sauter pendant quelques minutes sur le feu, pour faire roidir les chairs, les assaisonner et les saupoudrer avec 2 cuillerées à bouche de poudre de cary, mêlée avec un peu de farine; 2 minutes après mouiller le poisson à hauteur avec un verre de vin blanc et de l'eau chaude; ajouter un bouquet de persil, une feuille de laurier, un peu de sel et grosses épices; cuire les tanches, à couvert, pendant 10 minutes et retirer la casserole sur le côté du feu. 10 minutes après, enlever les tronçons avec une fourchette pour les dresser sur un plat. Faire vivement réduire la sauce à point, la lier

avec 2 ou 3 jaunes d'œuf délayés avec un peu de crème crue, cuire la liaison sans faire bouillir la sauce, lui mêler le jus d'un citron et la passer sur les tanches.

233. Tanches à l'étuvée. — Limoner 2 ou 3 tanches, les faire macérer pendant un quart d'heure avec une poignée de sel, les éponger ensuite. — Émincer un gros oignon, une carotte et un morceau de racine de céleri; faire revenir ces légumes dans une casserole longue avec de l'huile et du beurre, ajouter un petit bouquet d'aromates et de persil, une gousse d'ail non épluchée, poivre, girofles et parures de champignons frais; leur adjoindre les tanches et mouiller celles-ci, à trois quarts de hauteur, avec du vin blanc; faire bouillir le liquide, et 5 minutes après retirer la casserole sur le côté du feu avec des cendres chaudes sur le couvercle. Cuire ainsi les tanches pendant 25 minutes, les enlever ensuite à l'écumoire et les dresser sur un plat. Lier le fonds de cuisson avec un morceau de beurre manié à la farine, faire bouillir la sauce, la passer, la finir avec une pointe de cayenne, du persil haché et le jus d'un citron, la verser sur les tanches.

234. Tanches à la Silésienne. — Nettoyer et couper 2 tanches en tronçons, les ranger dans une casserole plate avec une petite julienne de légumes composée avec des racines de céleri et de persil, carottes et oignons : ces légumes doivent préalablement être blanchis : ajouter une feuille de laurier, grosses épices et un bouquet de persil, mouiller le poisson à hauteur avec du vin blanc, le cuire à feu vif pendant 8 à 10 minutes. Lier alors le fonds de cuisson avec un morceau de beurre manié à la farine, retirer aussitôt la casserole sur feu modéré. Quand le poisson est cuit, l'égoutter à l'écumoire pour le dresser sur un plat. Retirer le bouquet, faire réduire la sauce, la lier avec quelques jaunes d'œuf, la finir avec le jus d'un citron et une pincée de persil haché ; la verser sur les tanches.

235. Tanches au gratin. — Saupoudrer un plat à gratin avec une pincée d'échalotes et d'oignons, quelques cuillerées de champignons crus et une pincée de persil hachés. Sur ces fines herbes, ranger 2 tanches bien propres (l'une à côté de l'autre), les saler, les saupoudrer avec les mêmes fines herbes, les arroser avec de l'huile ou du beurre fondu; verser dans le fond du plat un demi-verre de vin blanc, le poser sur le feu pour faire bouillir le liquide, le pousser ensuite au four modéré. Un quart d'heure après, retourner les tanches, les masquer avec les fines herbes de la casserole, les saupoudrer avec de la mie de pain et verser dans le fond du plat la valeur d'un demi-verre de sauce brune. 10 minutes après, retirer le plat du four, le poser sur un autre plat lui servant de doublure, l'envoyer aussitôt.

236. Fogosch à la sauce Hollandaise. — Le *fogosch* est un poisson d'eau douce, qu'on pêche dans les lacs de Hongrie; sa chair est d'une exquise délicatesse, très-recherchée par les amateurs de poisson. Quand le fogosch est frais, ses chairs sont fermes, blanches et en quelque sorte transparentes.

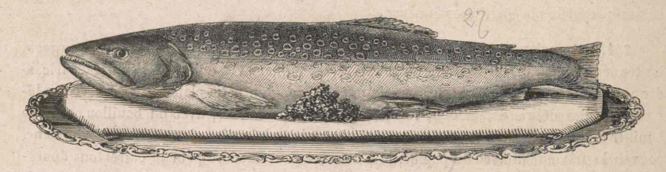
Vider un fogosch de 2 kilogr., le ciseler, le saupoudrer avec du sel et le faire macérer pendant 10 minutes, lui ficeler la tête, le fixer sur la grille d'une poissonnière pour le mouiller à couvert avec de l'eau et du vin blanc; ajouter quelques légumes émincés, un bouquet de persil et du sel. Amener le liquide à l'ébullition, le retirer aussitôt et le tenir sur le côté du feu. 25 minutes après égoutter le poisson, le dresser sur une serviette, l'entourer avec du persil vert. Envoyer à part une sauce de Hollande.

237. Quenelles de fogosch, sauce Hongroise. — Avec 5 à 600 gr. de chair de *fogosch* bien fraiche, parée de la peau et des arêtes, préparer une farce à quenelle en procédant comme il est dit n° 167; avec cette farce mouler une quinzaine de quenelles

à l'aide de 2 cuillers à bouche, les ranger à mesure dans une casserole plate et beurrée, les faire pocher à l'eau bouillante et salée ; les égoutter aussitôt raffermies, pour les dresser en couronne sur un plat, préalablement foncé avec une couche de farce cuite, les masquer avec la sauce suivante :

Sauce Hongroise. — Verser dans une casserole la valeur d'un tiers de verre de purée de tomate cuite, mais au naturel, c'est-à-dire bien égouttée et non liée ; lui adjoindre une égale quantité de bonne glace fondue et une pincée de *paprika*, faire bouillir le liquide en le tournant, et 2 minutes après le retirer sur le côté du feu pour lui incorporer, peu à peu, 150 gr. de beurre divisé en petites parties, mais sans cesser de la tourner.

238. Seibling sauce Bavaroise. (Dessin nº 27.) — Ce poisson est une variété de la truite; sa forme tient cependant plutôt de l'ombre-chevalier; le seibling a la peau du



ventre rouge et les taches de sa robe sont formées par un point rouge entouré d'un rayon blanc. C'est le plus beau poisson mangeable que je connaisse. Quand il est cuit bien frais, le dos devient d'un beau bleu, tandis que le ventre et les taches de sa robe restent d'un beau rouge. En général, ce poisson ne devient pas très-gros, quoiqu'on en trouve quelquefois pesant jusqu'à 4 à 5 kilogr. Le seibling dont je donne le dessin a été servi à la famille Royale de Prusse. Il pesait 3 kilogr.

Vider le poisson par les ouïes, sans l'écailler ni même écourter les nageoires; lui brider la tête et le poser sur la grille d'une poissonnière en l'appuyant sur le ventre. Le mouiller à hauteur avec moitié eau et moitié vin blanc, ajouter du sel et un bouquet de persil, faire bouillir le liquide et le retirer aussitôt sur le côté; 30 à 35 minutes après, égoutter le poisson, le débrider et le dresser sur un plat long, ayant sur son centre un fond en bois percé, mais couvert d'une serviette pliée. Entourer le seibling avec du persil vert et envoyer séparément une saucière de sauce Bavaroise.

239. Escargots de vigne. — Il faut avant tout se procurer les escargots vivants (ceux de vigne sont les meilleurs), les faire jeûner une quinzaine de jours, en les tenant dans une cage à barreaux étroits et sans leur donner rien à manger; les mettre alors dans un vase avec quelques poignées de son et un peu de vinaigre, pour leur faire rendre le gluant, les rafraîchir à plusieurs eaux, les mettre dans une marmite, les mouiller à couvert avec de l'eau, les faire cuire avec une poignée de sel, et gros comme une lentille de potasse ou d'ammoniac, un bouquet de fenouil et du laurier; 4 ou 5 heures après, les égoutter. — Les escargots, ainsi cuits, peuvent être mangés chauds, avec une mayonnaise ou de l'ayoli. On peut aussi, après avoir retiré les chairs des coquilles, mettre au fond de celles-ci un petit morceau de beurre à la maître-d'hôtel, parer les chairs, les remettre dans les coquilles et les recouvrir aussi avec du même beurre ; puis les ranger sur un gril pour les chauffer au four doux ou sur de la braise, et les dresser sur une serviette. — Les escargots sont assez recherchés en France, mais rarement par les gourmets judicieux, qui tiennent à ménager leur estomac.

240. Esturgeon à la sauce piquante. — Faire couper un morceau d'esturgeon sur le côté du poisson, supprimer la peau et les parties osseuses, larder intérieurement les chairs avec des filets de lard et d'anchois, assaisonner le poisson avec sel, huile et vinaigre, le faire mariner pendant quelques heures, le ficeler correctement et le placer dans une casserole dont le fond est masqué avec des débris de lard et des légumes émincés; le mouiller juste à couvert avec moitié vinaigre et moitié bouillon, faire bouillir le liquide, l'écumer, couvrir la casserole, la retirer sur feu modéré avec du feu sur le couvercle et finir de cuire le poisson tout doucement; quand il est à point, égoutter le fonds de cuisson en le passant au tamis, le dégraisser, le faire bouillir, et le lier avec un peu de roux cuit de façon à obtenir une sauce légère; la faire bouillir sur le côté du feu pendant un quart d'heure, la dégraisser et la passer au tamis; lui mêler alors 2 cuillerées à bouche de cornichons au vinaigre coupés en petits dés, débrider l'esturgeon, le dresser sur un plat et le masquer avec la sauce.

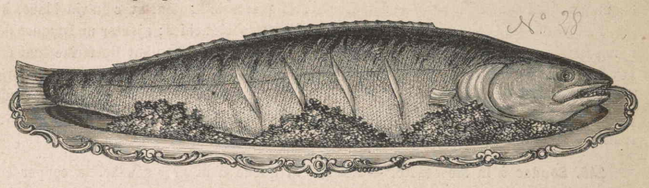
241. Esturgeon en fricandeau, aux olives. — Retirer la peau d'un filet d'esturgeon, battre légèrement les chairs avec un couperet, les piquer avec du lard à l'égal d'un fricandeau de veau. Assaisonner le poisson, le déposer dans un petit plafond foncé avec des légumes et des débris de jambon, le mouiller, juste à hauteur, avec du bouillon, et faire bouillir le liquide jusqu'à ce qu'il soit réduit de moitié; lui mêler alors un peu de vin blanc, couvrir le fricandeau avec du papier, le pousser à four modéré pour le cuire tout doucement, en l'arrosant souvent. Quand il est à point, l'égoutter sur un plat; allonger le fonds de cuisson avec un peu de madère, lui donner quelques minutes d'ébullition et le passer au tamis; le dégraisser avec soin, le lier avec un morceau de beurre manié à la farine; lui mêler alors 5 à 6 douzaines d'olives de Provence tournées et blanchies à l'eau sans ébullition. Dresser le fricandeau sur un plat avec la garniture.

242. Petits pâtés russes, au wesiga. — Couper 200 gr. de *wesiga* en petits morceaux, le mettre dans une casserole avec 2 litr. d'eau et un peu de sel, le faire cuire à feu modéré jusqu'à ce qu'il soit tendre et ramolli au point de pouvoir le mordre sans trop de résistance; l'égoutter sur un tamis, le hacher vivement et le tenir au chaud. — Hacher un oignon, le faire revenir avec du beurre, lui mêler 2 cuillerées à bouche de racines de céleri et de persil coupées en petits dés et blanchies, autant de *gribouis* crus également coupés en petits dés; faire réduire l'humidité de ces légumes, les assaisonner, les saupoudrer avec une pincée de farine et les mouiller avec un peu de bouillon, en tenant la sauce très-consistante; faire bouillir l'appareil en le tournant et lui additionner le *wesiga* haché. 2 minutes après le retirer, lui mêler 4 à 5 œufs durcis et du persil haché.

Abaisser 4 à 500 gr. de pâte brisée en abaisse mince, diviser la pâte en ronds avec le plus grand coupe-pâte cannelé; humecter les bords de ces ronds et poser sur le centre de chacun d'eux une petite partie de l'appareil préparé et disposé en forme de quenelle ovale; relever la pâte des deux côtés pour l'assembler et la souder en crête au-dessus même de l'appareil; pincer cette crête avec les doigts et ranger les petits pâtés sur une plaque; les dorer, les cuire au four chaud pendant 20 minutes; les détacher de la plaque et les dresser sur une serviette. — On sert ces petits pâtés avec la soupe ou comme hors-d'œuvre.

243. Sandre bouilli, sauce Bavaroise. (Dessin n° 28.) — Le sandre (zander) est un poisson commun dans tout le nord de l'Europe; il y en a de deux espèces : les uns vivent uniquement dans les lacs et les grands fleuves; les autres dans la mer, mais non loin de l'embouchure des fleuves. Il est connu sous différents noms. En Russie, on l'appelle soudac; dans l'Allemagne du Sud on l'appelle schill. En Prusse, les sandres sont très-abondants et

généralement de qualité parfaite, ceux surtout qui sont pêchés dans les grands fleuves. La chair du sandre a quelque analogie avec le merlan de la Méditerranée.



Choisir un sandre à robe argentée, pesant de 3 à 4 kilogr., l'écailler, le vider, en écourter les nageoires, le ciseler transversalement des deux côtés, et en biais, le déposer dans une poissonnière, le saupoudrer avec 2 ou 3 poignées de sel et le faire macérer pendant une heure. Le laver, lui brider la tête, l'appuyer sur son ventre, en le fixant sur la grille de la poissonnière, le mouiller à couvert avec de l'eau froide et du vin blanc; ajouter le sel nécessaire et un bouquet de persil, poser la poissonnière sur feu pour amener le liquide à l'ébullition, le retirer aussitôt sur le côté, et le maintenir frémissant pendant trois quarts d'heure. — Au moment de servir, égoutter le poisson, le débrider, le dresser sur un plat long couvert d'une serviette, l'entourer avec du persil, frotter les surfaces avec du beurre, et envoyer à part la sauce suivante :

Sauce Bavaroise. — Mettre dans une casserole 4 cuillerées à bouche de bon vinaigre, faire réduire celui-ci de moitié et le retirer du feu; mêler au liquide 4 jaunes d'œuf, un morceau de bon beurre, gros comme un œuf, et un petit morceau de racine de raifort; battre l'appareil, ajouter un peu de sel et muscade, le tourner sur feu modéré jusqu'à ce qu'il soit lié ; le passer alors au tamis fin, dans une autre casserole, lui mêler 100 gr. de beurre divisé en petites parties; poser la casserole sur feu doux et battre l'appareil, pour le faire mousser, mais sans le faire bouillir; en dernier lieu, lui incorporer 100 gr. de beurre d'écrevisses.

244. Sandres à la mode de Dantzig. — Faire blanchir 3 douzaines d'huîtres du *Holstein* avec un verre de vin blanc ; passer la cuisson au tamis pour la faire déposer et la tirer à clair; laver les huîtres, les parer et les éponger sur un linge. Choisir 2 moyens *Sandres* en vie, les tuer, les écailler, couper les nageoires, les vider par les ouïes et les distribuer par tronçons, ranger ceux-ci, ainsi que les têtes, dans une casserole plate dont le fond est masqué avec des branches de persil; mouiller le poisson à peu près à hauteur avec du vin blanc et la cuisson des huîtres; ajouter une poignée de parures de champignons crus, ainsi qu'un morceau de beurre manié à la farine et distribué en parties.

Couvrir hermétiquement la casserole, la poser sur feu vif et faire cuire le poisson (sans le saler) pendant 10 minutes, de façon que le fonds de cuisson se trouve à moitié réduit à point quand le poisson est cuit; enlever alors les tronçons de sandres avec une fourchette pour les dresser sur un plat chaud; faire réduire la sauce, la passer au tamis dans une autre casserole, lui mêler les huîtres, la faire bouillir et lier le ragoût avec 2 jaunes d'œuf délayés; cuire la liaison sans faire bouillir la sauce et la finir en lui incorporant un morceau de beurre et le jus d'un citron: la verser sur le poisson.

245. Soudac des gourmets. — Prendre 2 moyens soudacs vivants, les tuer, les écailler, en supprimer les ouïes, les distribuer en tronçons, les vider, les laver et les épon-

ger sur un linge; beurrer le fond d'une casserole, le masquer avec quelques champignons frais et émincés en lames; saler légèrement ceux-ci, ranger les tronçons de poisson sur les champignons, les assaisonner, les mouiller à trois quarts de hauteur avec du vin blanc, le jus d'un citron et la cuisson de 2 douzaines d'huîtres blanchies; ajouter un bouquet de persil garni, ainsi qu'un petit morceau de beurre manié avec autant de farine que de poudre de cary; fermer la casserole, la poser sur un bon feu, faire bouillir le liquide pendant 12 minutes. Enlever alors les tronçons un à un sans les briser, les dresser sur un plat chaud; enlever le bouquet, lier le fonds de cuisson avec 3 jaunes d'œuf délayés; cuire la liaison sans ébullition, mêler les huîtres à la sauce et la verser sur les tronçons.

246. Soudac à la Moscovite. — Écailler la queue d'un gros soudac, la couper en tranches de l'épaisseur de 3 à 4 centim., ranger ces tranches sur une grille percée, les plonger à l'eau salée et bouillante; ajouter un bouquet de persil, donner un bouillon au liquide, retirer la casserole du feu, la couvrir et la tenir 10 minutes sur le côté.

D'autre part, hacher un oignon, le faire revenir dans une casserole plate avec du beurre, quand il est de couleur blonde, lui mêler 2 piments rouges et 4 à 500 gr. de riz trié et lavé, faire revenir celui-ci pendant 2 minutes seulement et le mouiller trois fois sa hauteur avec du bouillon de poisson; couvrir la casserole, faire vivement bouillir le liquide pendant 10 minutes et le retirer sur feu très-doux. Un quart d'heure après le riz doit se trouver cuit avec les grains entiers, sans être tout à fait à sec; l'arroser avec 5 ou 6 cuillerées à bouche de sauce tomate et le tenir hors du feu pendant 5 minutes; le finir en lui incorporant un morceau de beurre, 3 douzaines de queues d'écrevisses et autant d'olives farcies aux anchois et conservées à l'huile; le dresser sur un plat chaud. Égoutter avec soin les tranches de soudac, les dresser sur le riz, en reformant la queue; humecter le poisson avec du beurre fondu.

247. Huîtres au naturel. — Les huitres de *Cancale* et d'*Ostende* sont celles qu'on mange le plus ordinairement à Paris; à Londres on mange les huîtres qu'on appelle *anglaises*, mais qui sont de la même espèce que celles d'*Ostende*. Dans le midi de la France, ce sont les huîtres *cuiller* ou huîtres *vertes;* en Italie celles *del fusaro* sont renommées. Dans l'Allemagne du Nord ce sont celles du *Holstein*. Toutes les espèces sont estimables, cependant les huîtres d'Ostende sont généralement plus recherchées des gourmets. Pour servir les huîtres dans les meilleures conditions, il faut les ouvrir et les envoyer aussitôt, car l'huître doit être mangée vivante; c'est en raison de ce fait qu'on ne détache jamais les huîtres en les servant, parce que l'huître ouverte peut cependant rester vivante, tant qu'elle n'est pas entièrement détachée de sa coquille, tandis qu'elle meurt dès qu'on la détache. Non-seulement les huîtres mortes ne sont plus bonnes pour les amateurs, mais elles peuvent devenir malfaisantes.

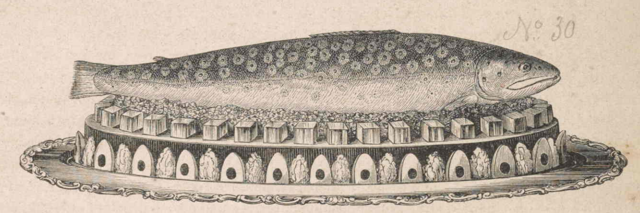
Ouvrir les huîtres à l'aide d'un couteau à courte lame en glissant celle-ci dans la jointure des deux coquilles et en ayant soin de ne pas répandre l'eau, mais surtout en tenant l'huître avec un linge plié afin de prévenir tout accident. Quand les deux coquilles sont séparées enlever les fragments d'écailles qui pourraient s'attacher aux chairs, dresser les huîtres sur un plat couvert d'une serviette pliée[1], sans les détacher, les servir avec de la *mignonnette*, du beurre frais ou des tartines, ainsi qu'avec des citrons coupés.

248. Huîtres au cary. — Ouvrir 5 à 6 douz. de grosses huîtres, mettre les chairs dans une casserole avec un verre de vin blanc, leur donner 2 bouillons, les jeter aus-

1. J'ai vu en Allemagne dresser les huîtres sur un gradin en faïence anglaise formant pyramide et tournant sur lui-même. Cette méthode n'est pas sans mérite.

257. Petites truites au court-bouillon. — Choisir 5 à 6 petites truites en vie, les tuer, les vider par les ouïes, ne pas les écailler et surtout leur laisser le limon. — Faire revenir dans une casserole un gros oignon émincé, une carotte, une racine de persil et un morceau de racine de céleri. Quand ces légumes sont colorés, les mouiller avec une bouteille de vin rouge et la valeur d'un demi-litre de bouillon de poisson; ajouter un peu de sel, un bouquet de persil garni avec quelques aromates, une gousse d'ail, quelques grains de poivre et clous de girofle; faire bouillir le liquide pendant 12 à 15 minutes en le faisant réduire d'un tiers de son volume; le passer au tamis dans une autre casserole, au premier bouillon plonger les truites dans le liquide, faire bouillir celui-ci et retirer la casserole sur le côté du feu, la couvrir et 6 minutes après égoutter les truites à l'écumoire; les dresser sur une serviette pliée, les entourer avec des feuilles de persil et envoyer à part une saucière de beurre fondu.

258. Truite à la gelée. (Dessin n° 30.) — Choisir une belle truite fraîche, et vivante, couper les nageoires, la vider par les ouïes, emplir le vide du ventre avec une farce



ordinaire de poisson, et la faire cuire au court-bouillon, comme il est dit à l'égard du saumon. Quand elle est froide et bien égouttée, l'éponger et la poser sur un *pain-vert* de forme ovale et masqué sur le haut, avec du papier blanc. La *caler* des deux côtés avec du beurre pour la maintenir d'aplomb; la napper alors avec de la gelée mi-prise; l'entourer avec un épais cordon de gelée hachée et border le haut du pain-vert avec de gros croûtons de gelée. Entourer la base de ce pain avec des moitiés d'œuf durs, alternées chacune avec un demi-cœur de laitue. Envoyer à part une ou 2 saucières de mayonnaise.

259. Truites grillées à la Provençale. — Choisir 2 truites de moyenne grosseur, les vider, les écailler, les éponger, les ciseler des deux côtés, les déposer sur un plat, les assaisonner et les arroser avec de l'huile. — 20 minutes avant de servir, les ranger sur un gril et les faire griller à feu modéré en les retournant et en les arrosant; les dresser ensuite sur un plat chaud. — D'autre part, verser dans une petite casserole la valeur d'un demi-verre de bonne huile, placer la casserole au *bain-marie* et fouetter l'huile jusqu'à ce qu'elle devienne crémeuse; lui additionner alors un peu de sel, une pincée de persil haché et le jus de 2 ou 3 citrons; verser l'appareil sur les truites.

260. Truites à la Genevoise. — C'est à l'hôtel des Bergues, à Genève, que j'ai appris cette préparation digne de l'attention des gourmets. — Nettoyer 4 moyennes truites fraîches. Beurrer grassement une casserole plate, ranger les truites sur le fond de celle-ci, l'une à côté de l'autre, les arroser avec un verre de vin blanc, les saler légèrement et les cuire vivement avec du feu sur le couvercle; aussitôt qu'elles sont cuites, les enlever et les dresser sur un plat, les glacer au pinceau et les tenir à la bouche du four. Allonger le fonds de cuisson avec un peu de glace fondue, lui donner un bouillon,

bon morceau de beurre, la finir avec quelques cuillerées à bouche de truffes cuites, lui mêler ensuite les huîtres et dresser le ragoût sur un plat chaud.

253. Aspic aux huîtres. — Mettre 4 douzaines d'huîtres dans une casserole avec un peu de vin blanc, pour les faire pocher, les égoutter, en supprimer les barbes, déposer les chairs dans une terrine, les assaisonner avec sel et jus de citron. — Entourer un moule à cylindre, uni ou façonné avec de la glace pilée, faire prendre au fond une couche de gelée, sur cette couche dresser une partie des huîtres, les couvrir, peu à peu, avec de la gelée et finir d'emplir le moule en alternant les huitres et la gelée. Une heure après, tremper vivement le moule à l'eau chaude pour renverser l'aspic sur un plat froid, l'entourer avec de la gelée hachée ou des croûtons. Envoyer à part une saucière de mayonnaise.

254. Huîtres frites à la Provençale. — Faire légèrement blanchir 4 à 5 douzaines d'huitres avec un peu de vin blanc, les égoutter, les laver, les éponger sur un linge, les parer, les déposer dans une assiette, les assaisonner avec un peu de poivre, les saupoudrer avec du persil haché et les arroser avec de l'huile; les prendre ensuite, deux à la fois, les tremper dans une pâte à frire, les plonger à grande friture chaude. Quand la pâte est colorée et sèche égoutter les huitres, les saler, les dresser en buisson sur une serviette pliée, les entourer avec du persil frit et des citrons coupés.

Pâte à frire. — Mettre la valeur d'un verre de farine dans une terrine, lui mêler un grain de sel et 2 cuillerées à bouche d'huile, la délayer avec de la bière, du vin blanc ou de l'eau, mais peu à peu et sans corder la pâte : elle doit être lisse et coulante. Si la pâte est délayée à la bière, la tenir à l'étuve douce pendant une heure ; dans les deux cas lui incorporer 2 blancs d'œuf fouettés, mais seulement au moment de l'employer.

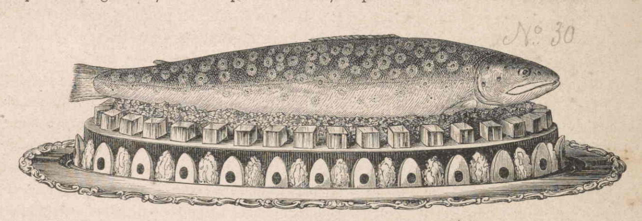
255. Huîtres frites à la mode de Hambourg. — Prendre des grosses huitres du *Holstein*, ou de Cancale, détacher les chairs des coquilles, en supprimer les barbes, les rouler aussitôt dans du parmesan râpé, les tremper dans des œufs battus et les paner avec des *wisbacs*[1] pulvérisés ou des *biscottes* (non sucrées), dans le genre de ceux de Bruxelles; les plonger à friture chaude, pour les saisir et les égoutter aussitôt, les dresser sur serviette avec du persil frit. — Les huitres d'Amérique, dont il a été question plus haut, sont aussi excellentes frites. Voici le procédé : Prendre les chairs, les tremper dans des œufs mêlés avec une petite partie de l'eau d'huitres et bien battus; les paner avec des *craquers* pulvérisés, et les ranger dans une poêle avec du beurre chaud dedans pour les cuire à feu vif des deux côtés, les dresser sur une serviette avec du persil frit et des citrons coupés.

256. Huîtres à la Tartare. — Faire blanchir 5 à 6 douzaines d'huitres, les égoutter, les laver et les éponger sur un linge pour les parer, les déposer dans un plat, les assaisonner avec une pincée de poivre, un peu d'huile et jus de citron. Préparer une petite mayonnaise aux œufs, lui mêler une pincée d'échalotes hachées, ainsi que 2 cuillerées à bouche de fines herbes crues, composées de ciboulette, estragon, cerfeuil et marjolaine, câpres et cornichons; finir la sauce avec une cuillerée à bouche de bonne moutarde. — Au moment de servir, mêler la moitié de cette sauce avec les huitres. Avec cet appareil garnir 10 coquilles de table, le masquer avec une légère couche de mayonnaise, l'entourer avec un cordon de gelée hachée.

1. Les wisbacs sont des petits pains au lait coupés en deux ou par tranches et séchés à four très-doux, de façon à les colorer d'un beau jaune. Tous les marchands de comestibles et les boulangers d'Allemagne vendent des wisbacs. On les mange ordinairement avec le thé.

257. Petites truites au court-bouillon. — Choisir 5 à 6 petites truites en vie, les tuer, les vider par les ouïes, ne pas les écailler et surtout leur laisser le limon. — Faire revenir dans une casserole un gros oignon émincé, une carotte, une racine de persil et un morceau de racine de céleri. Quand ces légumes sont colorés, les mouiller avec une bouteille de vin rouge et la valeur d'un demi-litre de bouillon de poisson; ajouter un peu de sel, un bouquet de persil garni avec quelques aromates, une gousse d'ail, quelques grains de poivre et clous de girofle; faire bouillir le liquide pendant 12 à 15 minutes en le faisant réduire d'un tiers de son volume; le passer au tamis dans une autre casserole, au premier bouillon plonger les truites dans le liquide, faire bouillir celui-ci et retirer la casserole sur le côté du feu, la couvrir et 6 minutes après égoutter les truites à l'écumoire; les dresser sur une serviette pliée, les entourer avec des feuilles de persil et envoyer à part une saucière de beurre fondu.

258. Truite à la gelée. (Dessin nº 30.) — Choisir une belle truite fraiche, et vivante, couper les nageoires, la vider par les ouïes, emplir le vide du ventre avec une farce



ordinaire de poisson, et la faire cuire au court-bouillon, comme il est dit à l'égard du saumon. Quand elle est froide et bien égouttée, l'éponger et la poser sur un *pain-vert* de forme ovale et masqué sur le haut, avec du papier blanc. La *caler* des deux côtés avec du beurre pour la maintenir d'aplomb; la napper alors avec de la gelée mi-prise; l'entourer avec un épais cordon de gelée hachée et border le haut du pain-vert avec de gros croûtons de gelée. Entourer la base de ce pain avec des moitiés d'œuf durs, alternées chacune avec un demi-cœur de laitue. Envoyer à part une ou 2 saucières de mayonnaise.

259. Truites grillées à la Provençale. — Choisir 2 truites de moyenne grosseur, les vider, les écailler, les éponger, les ciseler des deux côtés, les déposer sur un plat, les assaisonner et les arroser avec de l'huile. — 20 minutes avant de servir, les ranger sur un gril et les faire griller à feu modéré en les retournant et en les arrosant; les dresser ensuite sur un plat chaud. — D'autre part, verser dans une petite casserole la valeur d'un demi-verre de bonne huile, placer la casserole au *bain-marie* et fouetter l'huile jusqu'à ce qu'elle devienne crémeuse; lui additionner alors un peu de sel, une pincée de persil haché et le jus de 2 ou 3 citrons; verser l'appareil sur les truites.

260. Truites à la Genevoise. — C'est à l'hôtel des Bergues, à Genève, que j'ai appris cette préparation digne de l'attention des gourmets. — Nettoyer 4 moyennes truites fraiches. Beurrer grassement une casserole plate, ranger les truites sur le fond de celle-ci, l'une à côté de l'autre, les arroser avec un verre de vin blanc, les saler légèrement et les cuire vivement avec du feu sur le couvercle; aussitôt qu'elles sont cuites, les enlever et les dresser sur un plat, les glacer au pinceau et les tenir à la bouche du four. Allonger le fonds de cuisson avec un peu de glace fondue, lui donner un bouillon,

retirer la casserole du feu, et incorporer au liquide un bon morceau de beurre à la maître-d'hôtel, divisé en petites parties; finir la sauce avec le jus d'un citron et la verser à côté des truites, dresser aux deux bouts du plat un bouquet de petites pommes de terre coupées en boule et frites au beurre; garnir les côtés avec des tranches de citron.

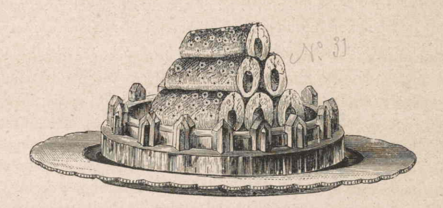
261. Truite saumonée, aux truffes. — Choisir une truite, d'un kilogr., fraîche et à chairs fermes ; l'écailler en la râtissant et la vider par les ouïes; la laver et l'éponger à l'intérieur. — Hacher 4 truffes fraîches et pelées, les piler au mortier, leur additionner le tiers de leur volume de mie de pain ramollie, ainsi que le même volume de beurre; assaisonner l'appareil, le saupoudrer avec du persil haché, et avec lui emplir l'intérieur de la truite. Poser celle-ci sur un plat à gratin beurré, la saler, l'arroser avec du beurre, la pousser au four modéré et la cuire en l'arrosant aussi avec le beurre. 12 minutes après verser dans le plat un demi-verre de vin blanc et quelques cuillerées de glace fondue, faire bouillir le liquide et remettre le plat au four. Un quart d'heure après, dresser la truite sur un plat, détacher aussitôt le fonds de cuisson avec un peu de vin blanc, le faire bouillir, le lier avec un morceau de beurre manié, lui adjoindre 2 truffes crues et hachées, faire bouillir la sauce, la retirer et lui incorporer un morceau de beurre fin, jus de citron et persil haché; la verser sur la truite.

262. Truites au gratin. — Vider 3 ou 4 truites de moyenne grosseur, les écailler, les essuyer et les fendre du côté du ventre, depuis la tête jusqu'à la queue ; couper ensuite l'arête principale aux deux extrémités pour l'enlever; assaisonner les chairs intérieures et emplir les poissons avec un peu de farce à quenelle, mêlée avec quelques cuillerées de fines herbes ; remettre les truites en forme, les saler, les ranger, l'une à côté de l'autre, dans un plat à gratin beurré et saupoudré avec une pincée d'échalotes, quelques cuillerées de champignons crus et hachés, ainsi qu'un peu de persil ; les serrer l'une contre l'autre, les saler, les saupoudrer aussi avec de fines herbes, les arroser avec du beurre et couler au fond du plat quelques cuillerées de sauce brune allégée avec un peu de vin blanc; pousser le plat au four vif, pour cuire les truites pendant 10 ou 12 minutes. En les sortant du four, poser le plat sur un autre plat lui servant de doublure.

263. Matelote russe. — Émincer un oignon et une carotte, les mettre dans une casserole avec du beurre, un bouquet de persil garni d'aromates et une gousse d'ail; faire revenir ces légumes, les mouiller avec la valeur d'une bouteille de vin blanc et un peu de bouillon; ajouter un peu de sel et quelgues grosses épices, faire bouillir le liquide, lui adjoindre un petit sterlet propre et coupé en tronçons, ainsi que quelques petites truites de *gascina* également coupées; couvrir la casserole et faire cuire le poisson à feu vif pendant 12 à 14 minutes; retirer alors la casserole du feu et verser la cuisson dans une casserole plate en la passant au tamis. Dégraisser le liquide, lui adjoindre une douzaine de têtes de champignons crus ainsi que quelques cuillerées à bouche de glace fondue et le faire réduire d'un tiers ; le lier aussitôt avec du beurre manié, de façon à obteni une sauce légère ; adjoindre les tronçons de poisson à cette sauce, en même temps que 2 douzaines de petits oignons blanchis et bien glacés; la faire bouillir, la retirer sur feu doux, pour faire mijoter les tronçons de poisson pendant 7 à 8 minutes, les dresser ensuite sur un plat, les entourer avec quelques croûtons de pain frits et avec 2 douzaines de petites quenelles de poisson pochées au moment, dressées en bouquets, alternées avec les oignons et les champignons. Finir la sauce avec un petit morceau de beurre d'écrevisses et 150 gr. de beurre fin divisé en petites parties. Arroser le poisson avec cette sauce et l'envoyer.

264. Truite à l'Épicurienne. — Choisir une truite d'un kilogr., à peu près, l'écailler, la vider, la bien essuyer et la poser sur un plat à gratin creux, étroit et beurré au fond. Saler légèrement le poisson, l'entourer avec quelques parures de truffes et un bouquet de persil, le mouiller avec 2 verres de madère et le couvrir avec un papier beurré ; faire bouillir le liquide, couvrir le vase et cuire la truite jusqu'à ce que le liquide soit réduit de moitié ; verser alors le fonds de cuisson dans une petite casserole, lui aditionner quelques cuillerées de glace de viande et le lier avec un morceau de beurre manié à la farine, de façon à obtenir une sauce légère ; lui donner quelques bouillons, la passer au tamis sur le poisson, entourer celui-ci avec 3 truffes crues et émincées. 10 minutes après, enlever la truite avec attention, la poser sur un plat long ; ranger les truffes autour, finir la sauce en lui incorporant, hors du feu, un petit morceau de beurre d'anchois, une pincée de persil haché et le jus d'un citron. Arroser la truite avec la sauce.

265. Tronçons de truites à la mayonnaise. (Dessin n° 31.) — Choisir 4 petites truites, bien fraîches, en supprimer la tête et le côté mince de la queue, les essuyer à l'intérieur avec un linge, mais sans enlever le limon de la peau ; les plonger alors dans un court-



bouillon au vin rouge, en ébullition, retirer aussitôt la casserole du feu, la couvrir et laisser refroidir les tronçons de truites dans leur cuisson, les égoutter ensuite, les éponger, les tenir sur glace pendant une demi-heure et les napper à la gelée mi-prise. — D'autre part, faire prendre sur glace une bordure de gelée claire. — Au moment de servir, démouler cette bordure sur un plat, étaler au fond du puits une couche de gelée hachée et sur celle-ci ranger les tronçons de truite en buisson. Envoyer à part le sauce suivante :

Sauce mayonnaise. — Déposer 3 jaunes d'œuf dans une terrine, leur mêler une pincée de sel et une pincée de poudre de moutarde ; les broyer avec une cuiller en bois, leur incorporer la valeur d'un verre et demi de bonne huile, mais peu à peu et sans cesser de tourner l'appareil, de façon à lui faire prendre du corps, lui mêler de temps en temps quelques parties de jus de citron ; quand l'huile est absorbée, la sauce doit être bien liée, lisse et épaisse ; l'assaisonner, la finir avec un filet de vinaigre et la verser dans la saucière.

266. Raie à la sauce piquante. — La raie est un poisson très-populaire en France ; il n'est ni succulent ni délicat ; mais on peut dire que beaucoup d'amateurs le préfèrent à d'autres plus renommés. En Angleterre, la raie est aussi très-abondante, les marchands de poisson la vendent coupée en rubans et d'une extrême blancheur ; mais on ne la sert jamais sur les tables aristocratiques. Les raies *bouclées* sont les plus estimées ; on les appelle *bouclées*, en raison des pointes dont leur peau est hérissée. La raie ne doit pas être mangée trop fraîche, c'est-à-dire aussitôt pêchée : elle serait coriace. On la fait donc mortifier plus ou moins longtemps, selon la saison.

Verser 5 à 6 litres d'eau dans une casserole plate, lui adjoindre 2 oignons et une

racine de céleri émincés, un fort bouquet de persil, garni avec beaucoup d'aromates, quelques clous de girofle et une demi-bouteille de vinaigre; donner 5 ou 6 minutes d'ébullition au liquide, couvrir la casserole et la tenir sur le côté du feu. — Couper d'abord les parties latérales de la raie, qu'on appelle les *ailes*, elles sont adhérentes au tronc; ouvrir celui-ci pour le vider et le diviser en deux ou trois parties. — Le foie, très-estimé en général, doit être dégorgé et blanchi séparément. — Déposer les ailes et les morceaux du tronc dans une terrine, les saupoudrer avec une poignée de sel, les arroser avec un verre de vinaigre et les faire macérer pendant une heure; les rafraîchir ensuite pour les ranger dans une casserole et les couvrir avec de l'eau froide, ajouter une poignée de sel et un peu de vinaigre, poser la casserole sur un feu vif, faire bouillir le liquide, le retirer aussitôt du feu et enlever les morceaux de poisson à l'écumoire pour les égoutter sur un plafond, et en retirer la peau gluante qui couvre les chairs; les ranger dans une casserole, maintenue sur le côté du feu, amener le liquide à l'ébullition, couvrir la casserole et la tenir sur le côté pendant un quart d'heure. Égoutter le poisson, le dresser sur un plat, l'entourer avec du persil frit et envoyer la sauce suivante à part :

Sauce piquante. — Hacher un oignon, le faire revenir avec du beurre et dans une casserole, sans le colorer, le mouiller avec un demi-verre de vinaigre, ajouter un bouquet de persil, 2 feuilles de laurier, un peu de thym, grains de poivre et girofle; faire réduire le liquide de moitié, lui mêler la valeur d'un verre de bouillon ou de jus, et autant de sauce; faire bouillir le liquide et retirer la casserole sur le côté du feu. Un quart d'heure après, dégraisser la sauce, la passer au tamis, lui mêler 2 cuillerées à bouche de câpres entières et autant de cornichons coupés en morceaux.

267. **Croustades de foie de raie à la Nantaise.** — Le foie de raie est très-délicat. Préparé en petites croustades, il constitue un excellent mets de déjeuner. — Faire dégorger 2 ou 3 foies de raie pendant une couple d'heures; les mettre dans une casserole avec de l'eau et du vinaigre, un oignon émincé, un bouquet de persil et sel. Amener le liquide à l'ébullition, retirer la casserole du feu et laisser refroidir les foies dans la cuisson. Les égoutter, les éponger sur un linge et les couper en morceaux.

Mettre dans une casserole 2 cuillerées à bouche d'oignons et d'échalotes hachés, les faire revenir avec du beurre, les mouiller avec un peu de sauce blonde et quelques cuillerées à bouche de vin blanc; faire réduire la sauce de façon à l'obtenir consistante; quand elle est à point, lui mêler 2 cuillerées à bouche de câpres, un peu de persil et d'estragon hachés; la finir avec un petit morceau de beurre d'anchois et une pointe de cayenne; lui adjoindre les morceeux de foie de raie et tenir la casserole au *bain-marie.*

D'autre part, couper sur un pain de cuisine des tranches d'un centim. et demi d'épaisseur, les diviser en carrés longs de 7 centim. sur 6 de large, les parer de forme ovale, les cerner avec la pointe d'un couteau (sur une surface), en leur faisant une petite incision tout autour, à une petite distance des bords. Les faire frire de belle couleur au beurre ou à l'huile, les égoutter, les ouvrir sur la surface cernée pour les vider et les garnir avec le ragoût préparé, en dressant celui-ci en dôme; le lisser avec le couteau, le saupoudrer avec de la mie de pain ou du parmesan, l'arroser avec du beurre et glacer le dessus avec la pelle rougie; dresser les croustades sur une serviette.

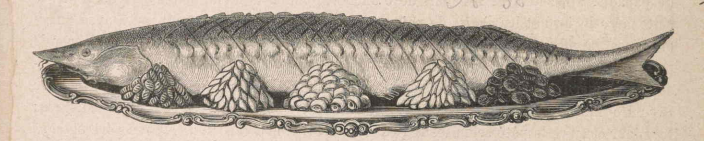
268. **Ferra à la sauce Genevoise** — La *ferra* est un poisson que fournit le lac *Léman*. Ce poisson n'est pas gros, mais sa chair, délicate, est très-recherchée par les amateurs. — Nettoyer quelques ferras, les marquer dans une casserole avec du vin blanc et des légumes, amener le liquide à l'ébullition et le retirer aussitôt sur le côté pour le tenir à cou-

vert pendant 7 à 8 minutes; dresser le poisson sur une serviette et envoyer séparément la sauce suivante :

Sauce à la Genevoise. — La sauce Genevoise qu'on prépare à Genève même, diffère essentiellement de celle pratiquée en France; mais celle que je vais décrire a le mérite d'être une sauce nationale et, à ce titre, elle devait trouver place ici. — Passer à travers un linge la valeur de 2 verres de cuisson de poisson au vin. Mettre 150 gr. de bon beurre dans une casserole, lui incorporer 2 cuillerées à bouche de farine, travailler la pâte pour la lisser, lui adjoindre alors 4 jaunes d'œuf, aussitôt qu'ils sont incorporés, délayer la pâte avec la cuisson du poisson à peu près refroidie; tourner la sauce sur feu modéré, au premier bouillon la retirer, la passer et lui incorporer 100 gr. de beurre et le jus d'un citron.

269. Ferras sautées au beurre. — Fendre les poissons en deux, les assaisonner, les mettre dans une poêle avec du beurre fondu et épuré; les faire cuire à bon feu pendant quelques minutes en les retournant. Aussitôt cuits les saupoudrer avec un peu de persil haché, les arroser avec le jus d'un citron et les dresser sur un plat chaud.

270. Sterlet au chablis. (Dessin nº 32.) — Le sterlet est le plus estimé des poissons en Russie; on le tire du *Wolga*, mais à Saint-Pétersbourg on trouve ce poisson en toute



saison et vivant, même par les froids les plus rigoureux. Le sterlet est le poisson aristocratique par excellence. Les vrais épicuriens ne le mangent qu'alors qu'ils ont l'assurance qu'il a été tué au moment de le cuire; c'est ce motif qui, en hiver, en élève le prix à des sommes qui, partout ailleurs qu'en Russie, passeraient pour fabuleuses. C'est avec le sterlet qu'on prépare le *ouka*, ce potage si célèbre et si digne de la préférence que les gourmets lui accordent (Voy. la *Cuisine classique*).

Choisir un sterlet de moyenne grosseur, retirer du poisson les écailles aiguës des côtés et du dos, le ratisser, le vider et le laver; faire une petite incision à l'extrémité des chairs de la queue afin de saisir le boyau nerveux qui longe l'arête principale, il est de la grosseur d'un macaroni; quand une fois il est à nu, le prendre avec un linge pour le sortir tout entier, mais peu à peu. Distribuer le sterlet en 5 ou 6 tronçons, coupés un peu en biais, les mettre dans une casserole dont le fond est beurré et masqué avec quelques tranches de racines de persil, ajouter une feuille de laurier et une gousse d'ail (non épluchée), saler le poisson, le mouiller aux trois quarts de hauteur avec du bon vin de Chablis et le jus de 2 ou 3 citrons, couvrir la casserole, faire bouillir le liquide à feu vif, de façon que, quand le sterlet est cuit, le fonds de cuisson se trouve réduit de moitié; dégraisser alors la sauce, lui mêler quelques cuillerées de bonne glace liquide, lui donner un bouillon et la lier avec un petit morceau de beurre manié à la farine; ajouter le jus d'un citron et dresser les tronçons de sterlet sur un plat long en reformant le poisson; entourer celui-ci, des deux côtés, avec des bouquets de truffes, d'olives, de quenelles et de champignons. Le masquer avec une partie de la sauce et envoyer le surplus dans une saucière.

271. Paté froid de sterlet. — Si à Saint-Pétersbourg quelqu'un s'occupait à préparer des pâtés froids de sterlet dans de bonnes conditions, je ne doute pas que ce mets fût bientôt apprécié et mis à l'ordre du jour par les gourmets de tous les pays; j'ai eu l'occasion d'en préparer quelquefois et j'ai trouvé que les qualités de ce poisson se prêtaient admirablement bien à cet emploi.

Nettoyer un sterlet, selon la règle, le distribuer en tronçons, mettre ceux-ci dans une casserole avec un peu de beurre et un verre de vin blanc, 2 poignées de parures de truffes fraiches et un bouquet de persil mêlé avec des aromates; cuire le poisson pendant 7 à 8 minutes, couvrir la casserole et la retirer du feu. 10 minutes après égoutter le fonds de cuisson du sterlet dans une terrine. Retirer alors les tronçons de la casserole pour les couper chacun en deux parties sur leur longueur, afin d'en extraire attentivement les arêtes et corps durs; déposer le poisson dans un plat creux, lui mêler 5 à 600 gr. de truffes crues, épluchées et coupées en quartiers; les assaisonner avec sel, épices, persil haché et quelques cuillerées de vin de Madère; fermer le vase et faire macérer le poisson avec les truffes et le vin pendant une heure.

Couper en morceaux 300 gr. de chair d'anguille et autant de chair de brochet sans arêtes, les mêler dans le mortier pour les piler et les retirer. Piler 500 gr. de lard frais et le mettre aussi de côté. Piler enfin 4 truffes crues avec gros comme un œuf de panade, ainsi qu'avec les filets de 6 anchois; quand le mélange est opéré, ajouter à cette farce le lard et les chairs de poisson pilées; l'assaisonner de haut goût avec du sel et épices, la piler encore, et 5 minutes avant de la retirer du mortier, lui incorporer le peu de fonds de cuisson du sterlet. — Foncer un moule à pâté avec de la pâte brisée, masquer le fond et les parois de la caisse avec une couche de farce, emplir le vide avec les morceaux de sterlet et les truffes, par couches alternées avec de la farce; terminer et cuire le pâté selon les règles ordinaires. Une demi-heure après qu'il est sorti du four, lui infiltrer (par le haut) quelques cuillerées de bonne gelée, infusée avec un peu d'aromates et mêlée avec la moitié de son volume de madère. Laisser bien refroidir le pâté avant de le servir.

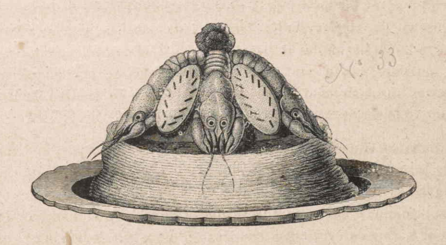
272. Bouillabaisse Russe. — Tuer un petit sterlet, le nettoyer, le diviser en tronçons et le tenir sur glace. — Émincer 2 oignons et le blanc d'un poireau, les mettre dans une casserole avec de la bonne huile d'olives et 2 gousses d'ail, les faire revenir de couleur blonde, leur adjoindre les morceaux de sterlet, ainsi qu'une douzaine de ierschis, une petite anguille et 6 grosses écrevisses coupées en deux sur la longueur; ajouter un bouquet de persil et 2 petits piments rouges, une pincée de sel, les chairs d'un citron coupées en tranches, sans écorce ni semences, et enfin 3 cuillerées à bouche de purée de tomate; mouiller le poisson à hauteur avec les deux tiers de vin blanc et un tiers de bouillon de poisson; poser la casserole sur un feu vif, cuire le poisson pendant 12 à 14 minutes, retirer la casserole du feu, égoutter le liquide en le passant au tamis. Le verser dans un plat creux sur des tranches de pain un peu épaisses. Dresser le poisson sur un autre plat et l'envoyer en même temps que le bouillon et le pain.

273. Noix de tortue à l'Anglaise. — Prendre une noix de tortue, la parer en lui donnant une forme régulière, larder intérieurement les chairs avec des filets d'anchois, l'assaisonner et la déposer dans une terrine avec des légumes émincés et des aromates. Verser dans une petite casserole la valeur d'un verre et demi de vinaigre, lui adjoindre quelques grains de poivre et clous de girofle, poser la casserole sur le feu et faire réduire le liquide d'un quart, le laisser refroidir et le verser sur la noix de tortue pour la faire macérer pendant 2 jours; la marquer ensuite dans une casserole foncée avec des lé-

gumes, la couvrir avec du papier beurré, l'arroser avec sa marinade et la faire cuire à l'étuvée avec des cendres chaudes sur le couvercle ; 2 heures après égoutter la noix pour la dresser sur un plat et la masquer avec une sauce poivrade; la saupoudrer avec une pincée de cornichons hachés.

274. Ailerons de tortue à la sauce poivrade. — Ce qu'on appelle *ailerons* de tortue, ce sont en réalité les nageoires de l'animal. Quand la tortue est grosse un seul aileron peut suffire pour un relevé. En Amérique, en Angleterre, en Norvége et en Danemark on sert souvent ce mets, très-estimé des amateurs de chairs de tortue. — Prendre un aileron de tortue et la *noix* qui lui est adhérente, parer celle-ci, la larder avec des filets d'anchois, la faire mariner pendant 2 jours et la cuire à l'étuvée en procédant comme il est dit au nº 273. — Plonger l'aileron à l'eau bouillante, le faire blanchir jusqu'au point de pouvoir en détacher la peau superficielle et les écailles en râclant les surfaces; le rafraîchir alors et le cuire à feu modéré dans du bouillon et du vin, avec des légumes et aromates. Quand il est cuit, l'égoutter, en retirer les os intérieurs et les grosses écailles, sans le déformer, puis le dresser sur le centre d'un plat et l'entourer, d'un côté, avec la noix de tortue coupée en tranches, et de l'autre avec une garniture de quenelles de poisson; masquer les viandes et la garniture avec une sauce poivrade ou toute autre sauce de haut goût.

275. Tourte à la marinière. (Dessin nº 33.) — Étaler sur le fond d'une tourtière une abaisse en pâte brisée ayant de 20 à 22 centim. de diamètre, la couper bien ronde et hu-



mecter les bords au pinceau. Couper une bande en feuilletage (à six tours) ayant un centim. d'épaisseur, 4 de largeur et assez longue pour faire le tour de l'abaisse ; appuyer cette bande tout autour sur la partie humide de l'abaisse, en l'ajustant à niveau des bords, souder les deux bouts en les posant à cheval, après les avoir humectés, puis faire quelques cannelures sur l'épaiseur de la bande; dorer alors sa surface supérieure. Masquer la surface de l'abaisse du fond, en dedans de la bande, avec un rond de papier beurré et poser un moule à charlotte dessus; pousser la tourte à bon four (180 degrés) pour la cuire jusqu'à ce qu'elle soit de belle couleur et la pâte bien sèche : 25 minutes suffisent. En la sortant du four, enlever le moule et le papier, glisser la tourte sur un plat et la tenir au chaud.

Avec 7 à 800 gr. de chairs de brochet crues préparer une farce à quenelle en procédant comme il est dit au nº 167. Avec cette farce mouler sur du papier beurré, 4 grosses quenelles de forme ovale, les décorer avec des truffes et les faire pocher à l'eau salée. — Avec le restant de la farce préparer des petites quenelles longues, en les roulant

sur la table farinée; les pocher également dans l'eau, les égoutter quand elles sont à point, et les placer dans une casserole plate avec 3 douzaines de queues d'écrevisses, 2 douzaines d'huîtres blanchies et parées, ainsi que quelques têtes de champignons cuites et coupées sur le travers; mouiller ces garnitures avec la valeur de 2 verres de sauce blonde maigre, réduite avec la cuisson des champignons et une partie de celle des huîtres, liée ensuite avec quelques jaunes d'œuf. Chauffer le ragoût sans ébullition et avec lui garnir la tourte; poser les 4 grosses quenelles sur le haut, en rosace, les alterner avec une belle écrevisse et poser sur le centre une truffe entière.

276. Lamproies à la Piémontaise. — La lamproie est un excellent poisson, à chair délicate et légère, mais à condition que le poisson soit pris vivant et tué. — Saigner une grosse lamproie, lui couper la tête, distribuer le corps en tronçons, mettre ceux-ci dans une casserole avec de l'eau froide et un peu de vinaigre; poser la casserole sur le feu, remuer les tronçons avec une écumoire et les chauffer jusqu'à ce point où l'épiderme peut s'en détacher; les égoutter alors, les déposer sur un linge, les saupoudrer avec un peu de sel et les frotter avec le linge pour en retirer l'épiderme; les laver ensuite, les ranger dans une casserole, les couvrir avec du vin blanc, leur additionner un peu de sel, un morceau de cannelle et un bouquet de persil garni d'aromates, faire bouillir le liquide pendant 10 minutes et retirer la casserole du feu.

Sauce Piémontaise. — Avec 150 gr. de farine et autant de beurre, préparer un roux, le délayer avec la cuisson du poisson et un peu de bon jus, de façon à obtenir une sauce légère; la tourner jusqu'à l'ébullition, la retirer sur le côté du feu, la cuire pendant 20 minutes, la dégraisser et la passer au tamis dans une casserole; lui mêler le quart d'un verre de *marsala* ou de madère, la faire bouillir vivement, pour la réduire et lui donner de l'onction; à ce point, lui mêler les tronçons de lamproie, ainsi qu'une cuillerée à bouche de gelée de groseilles et un morceau de zeste de citron; retirer la casserole sur feu modéré. Un quart d'heure après lier la sauce avec le sang de la lamproie, mêlé avec un filet de vinaigre; dresser le ragoût sur un plat creux dont le fond est masqué avec des croûtons de pain frits.

277. Lamproie à la Bordelaise. — Choisir une belle lamproie vivante, la saigner en lui faisant une incision sur l'extrémité de la queue, tenir le sang de côté. Échauder la lamproie pour lui enlever la peau en la râclant, couper l'extrémité de la queue, pratiquer une incision tout autour du cou, au-dessous des ouïes, séparer tout doucement les parties coupées afin de saisir le nerf à l'aide d'une serviette et l'enlever de toute sa longueur. Distribuer alors la lamproie en moyens tronçons, ranger ceux-ci dans une casserole avec des légumes et des aromates, les couvrir avec du bon vin rouge, poser la casserole sur feu vif et cuire le poisson pendant 10 minutes; égoutter le fonds de cuisson dans une terrine en le passant au tamis.

Faire fondre 2 cuillerées à bouche de saindoux dans une casserole, lui mêler 2 cuillerées de farine pour former un roux léger, le cuire jusqu'à ce qu'il soit de couleur blonde; le délayer avec la cuisson de la lamproie, faire bouillir la sauce, la retirer sur le côté et la cuire pendant 20 minutes; la dégraisser ensuite et la passer.

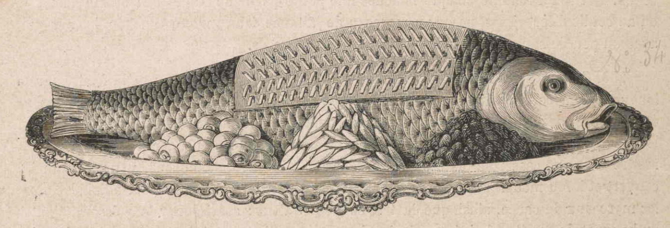
Dans l'intervalle, faire colorer dans une casserole plate, avec du saindoux, 12 ou 15 têtes de poireaux coupées de la longueur de 5 à 6 centim.; quand elles sont de belle couleur les saler et leur mêler quelques cuillerées à bouche de jambon cru coupé en dés; 2 minutes après les mouiller avec la sauce, pour les faire cuire à moitié. A ce point, leur adjoindre les tronçons de lamproie et finir de les cuire ensemble à feu modéré. Quand le poisson est à point, retirer attentivement les tronçons, les dresser dans un plat

avec les poireaux autour, mêler un peu de jus à la sauce, la dégraisser, la faire bouillir, la lier avec le sang de lamproie et la verser sur le ragoût en la passant.

278. Petites lamproies frites à la Piémontaise. — Les jeunes lamproies ayant atteint l'épaisseur d'un crayon sont très-abondantes dans le *Pô* et très-appréciées des gourmets piémontais; c'est à Turin surtout qu'on trouve les meilleures. — Choisir les lamproies vivantes, leur couper la tête et le bout mince de la queue, les diviser chacune en deux parties, les faire macérer pendant quelques minutes avec du sel, les bien essuyer, les fariner et les plonger à friture chaude pour les cuire vivement; les égoutter et les dresser en buisson sur une serviette pliée.

279. Lamproies à la Bourguignonne. — Ce poisson n'est vraiment délicat qu'avant d'avoir frayé; après la période du frai sa chair devient sèche et perd ses qualités. — Tuer une belle lamproie, la nettoyer, en supprimer la peau comme à une anguille, la distribuer en tronçons et saupoudrer ceux-ci avec du sel. — Préparer un petit roux avec 120 gr. de farine et autant de beurre; quand il est de couleur blonde, le délayer avec du vin blanc, tourner la sauce jusqu'à l'ébullition : elle doit alors se trouver lisse et peu liée; l'assaisonner, lui adjoindre les tronçons bien essuyés ainsi qu'un bouquet garni; cuire le poisson aux trois quarts. A ce point lui mêler une douzaine de champignons crus. 20 minutes après égoutter la sauce en la passant, la dégraisser et la faire réduire à feu vif. — Dans l'intervalle, dresser le poisson sur des tranches de pain frites et rangées sur le fond d'un plat, l'entourer avec les champignons et avec une garniture de petits oignons glacés. Quand la sauce est à point, lui mêler un peu de poivre, un morceau de beurre et le jus d'un citron, la verser aussitôt sur le poisson.

280. Carpe à la marinière. (Dessin n° 34.) — Vider une belle carpe (3 à 4 kilogr.) par les ouïes, l'écailler, en écourter les nageoires et emplir le vide du ventre avec une



farce ordinaire. Enlever alors sur les deux filets une partie de la peau afin de mettre les chairs à nu et les piquer. Brider la tête de la carpe, la fixer sur la grille d'une poissonnière, l'assaisonner et la mouiller à moitié de hauteur avec du court-bouillon au vin à moitié refroidi; poser la poissonnière sur le feu pour amener le liquide à l'ébullition; 5 minutes après, couvrir la carpe avec un fort papier beurré et la pousser à four modéré pour la cuire pendant une heure et demie, en l'arrosant souvent. La sortir ensuite du four, l'égoutter afin de passer le liquide au tamis, puis la remettre dans la poissonnière et la tenir au chaud. — Avec le fonds de sa cuisson, préparer une petite sauce brune, quand elle est dépouillée et passée, la verser dans une casserole plate, lui mêler une poignée de parures de champignons, la faire réduire en lui incorporant un verre de vin blanc; la passer et la finir en lui incorporant 100 gr. de beurre fin.

Dresser la carpe sur un plat, l'entourer des deux côtés avec un bouquet de champignons,

un bouquet de quenelles de merlan et un bouquet d'olives blanchies ; glacer le piquage au pinceau, masquer légèrement les autres parties du poisson, et le fond du plat avec un peu de sauce. Envoyer le surplus dans une saucière, après lui avoir mêlé la laitance.

281. Carpe de Noël à la Polonaise. — Les Polonais, à l'égal des Provençaux et des Italiens, célèbrent la veille de la Noël par un souper solennel où ils ne servent naturellement que des mets maigres ; la carpe préparée dans les conditions que je vais décrire est le mets traditionnel de ce festin. — Prendre une carpe vivante, lui traverser la tête avec un couteau pour la faire saigner, et recueillir le sang ; l'écailler, la vider avec soin ; mettre les laitances dans l'eau avec un peu de vinaigre pour les faire blanchir. Distribuer le poisson en tronçons proportionnés et les ranger dans une casserole dont le fond est masqué avec des oignons et des racines de persil émincées ; saler légèrement le poisson, lui additionner un bouquet de persil, un peu de thym, laurier, poivre et girofles, le mouiller à peu près à hauteur avec de l'hydromel ; poser la casserole sur un feu vif pour faire bouillir le liquide pendant 10 minutes ; la retirer aussitôt sur feu modéré ou au four. Quand la carpe est cuite, passer le fonds dans une autre casserole pour le dégraisser, le faire bouillir et le lier avec un morceau de beurre manié. Cuire la sauce pendant un quart d'heure, la passer, lui additionner les chairs de 2 citrons parés à vif et coupés en tranches, une poignée d'amandes douces émincées et séchées au four, autant de petits raisins de Corinthe, lavés à l'eau tiède et cuits dans du vin blanc. Donner 2 bouillons à la sauce, la lier avec le sang de carpe réservé et mêlé avec un peu de bon vinaigre. Dresser la carpe sur un plat, l'entourer avec les laitances, et l'arroser avec la sauce.

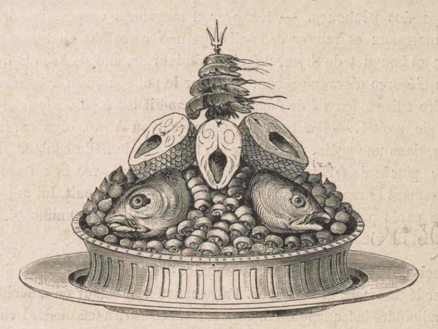
282. Bouchées aux laitances de carpe. — Préparer 18 bouchées en feuilletage au beurre, les faire cuire et les vider. — Supprimer le boyau sanguin à une douzaine de laitances de carpe, les faire dégorger et blanchir ; les diviser en moyens morceaux. Mettre au fond de chaque bouchée une petite partie de sauce à la crème d'anchois ou au coulis d'écrevisses, poser un morceau de laitance dans chaque bouchée, les masquer avec un peu de sauce, couvrir les bouchées et les dresser.

283. Carpe à la mode de Narbonne. — Nettoyer une moyenne carpe, la fendre sur sa longueur pour couper transversalement chaque moitié en morceaux d'une égale grosseur et en retirer les arêtes. — Choisir quelques douzaines de morilles fraîchement cueillies, les éplucher avec attention et les laver à plusieurs eaux ; les éponger avec un linge, les mettre dans une casserole plate avec du beurre et le jus de 2 citrons, pour les cuire à couvert et à feu modéré, jusqu'à ce qu'elles aient réduit leur humidité ; leur adjoindre alors les morceaux de carpe, ainsi que la tête coupée en deux ; assaisonner le poisson, ajouter un bouquet de persil, sel, poivre, ainsi qu'une gousse d'ail non épluchée ; mouiller le poisson, juste à couvert, avec du vin blanc, le cuire à feu vif pendant 8 à 10 minutes, le retirer du feu et lier le liquide avec un morceau de beurre manié à la farine. Quand la sauce est à point, lui incorporer un morceau de beurre d'anchois et le jus d'un citron. Dresser le ragoût sur un plat chaud masqué, au fond, avec des croûtons de pain frits.

284. Carpe à la Russe. — Beurrer un plat à gratin de forme longue, étaler sur le fond une couche de légumes émincés, oignons, carottes et racines de céleri. Sur ces légumes, poser une carpe de moyenne grosseur et bien nettoyée, la saler légèrement et la mouiller avec une demi-bouteille de vin blanc ; couvrir le poisson avec du papier beurré et le pousser au four modéré. Un quart d'heure après, le retourner et finir de le cuire en l'arrosant avec son fonds ; l'enlever alors avec l'écumoire, le dresser sur un plat long, et tenir celui-ci à la bouche du four. Allonger le fonds de cuisson avec un peu de bouillon,

donner quelques minutes d'ébullition au liquide et le passer au tamis pour le dégraisser; ui additionner le quart d'un verre de madère, le faire bouillir et le lier à la fécule délayée à froid; lui additionner une cuillerée à bouche de racines de raifort râpées et hachées, passer la sauce sur le poisson, et dresser de chaque côté un bouquet de choucroute cuite.

285. Matelote de carpes. (Dessin nº 35.) — Nettoyer 3 petites carpes, les diviser en ronçons, couper les têtes à a hauteur des ouïes. Faire dégorger les laitances et les blan-



chir. — Émincer un oignon et une carotte, les faire revenir dans une casserole avec du beurre pendant 8 à 10 minutes, leur adjoindre alors les tronçons de carpe, les assaisonner, et 2 minutes après mouiller le poisson, juste à couvert, avec moitié vin blanc et moitié vin rouge, ajouter 2 cuillerées à bouche d'eau-de-vie, un bouquet de persil garni d'aromates, quelques grains de poivre et clous de girofle, ainsi qu'une quinzaine de champignons frais et crus. Poser la casserole sur feu vif, faire bouillir le liquide et cuire le poisson pendant 10 à 12 minutes; retirer la casserole du feu, lier la sauce avec un morceau de beurre manié et divisé en petites parties; agiter la casserole jusqu'à ce que le beurre soit dissous. — D'autre part, cuire à blanc une croûte de pâté-chaud, la coller sur un plat et poser sur son centre intérieur un tampon en pain frit, entourer celui-ci à sa base avec de la farce et la faire sécher à l'étuve. — Au moment de servir, garnir la croûte à hauteur avec les tronçons inférieurs des carpes et des petites quenelles pochées; sur cette première couche, ranger les têtes de carpe, les entourer d'un côté avec des champignons, et de l'autre avec des petits oignons glacés; sur ceux-ci, dresser en rosace 4 beaux tronçons de carpe et fixer sur le centre (en le piquant sur le pain) un hâtelet garni avec des crevettes ou des écrevisses. Masquer le poisson et les champignons avec un peu de sauce, envoyer le surplus dans une saucière en lui additionnant les laitances blanchies et divisées en parties.

286. Carpe à la bière. — Ce mets d'origine allemande est généralement très-estimé au delà du Rhin. — Choisir une carpe vivante de moyenne grosseur, l'écailler des deux côtés, la fendre sur sa longueur, diviser transversalement chaque moitié en morceaux, en laissant le moins possible d'arêtes. Si la carpe est laitée, blanchir la laitance séparément. — Beurrer le fond d'une casserole plate, masquer ce beurre avec une couche d'oignons émincés et sur ceux-ci ranger les morceaux de carpe, les uns à côté des autres, ainsi que la tête coupée en deux parties, après en avoir retiré la pierre d'amertume. Saler le poisson, ajouter un morceau de racine de céleri émincé, un bouquet de persil, thym,

laurier, grains de poivre, clous de girofle et enfin 80 à 100 gr. de pain d'épice, préalablement coupé en petits dés; mouiller le poisson à hauteur avec de la bière brune [1], donner 7 à 8 minutes d'ébullition au liquide et le retirer aussitôt sur feu modéré pour finir de le cuire; la sauce doit alors se trouver légèrement liée, de belle couleur et de bon goût. Dresser les morceaux de carpe sur un plat chaud, ainsi que les laitances blanchies passer la sauce sur le poisson.

287. Carpe des pêcheurs. — Nettoyer 2 moyennes carpes, les diviser transversalement en morceaux et ranger ceux-ci dans une casserole en terre, plus large que haute; ajouter un bouquet de thym, 2 feuilles de laurier, une gousse d'ail, grosses épices et un morceau d'écorce d'orange sèche; mouiller le poisson juste à couvert avec du vin rouge et le faire cuire à feu vif de façon que, quand il est à point, le fonds de cuisson se trouve réduit de moitié. — D'autre part, émincer 3 ou 4 gros oignons, les faire revenir avec de l'huile, dans une poêle, jusqu'à ce qu'ils soient de belle couleur, les saupoudrer alors avec une pincée de farine, les mouiller (peu à peu) avec la cuisson des carpes, et cuire tout doucement le ragoût. Quand l'oignon est à peu près cuit, lui adjoindre les morceaux de carpe parés proprement; les faire mijoter pendant 10 minutes, et finir le ragoût avec un filet de vinaigre.

288. Tranche de thon frite, à la Provençale. — Couper une tranche de thon, pas trop épaisse, la saler légèrement et la fariner. Faire chauffer la valeur de 2 décilit. d'huile dans une poêle, lui adjoindre la tranche de thon pour la faire frire à feu modéré en la retournant; l'égoutter ensuite, en supprimer la peau, et la dresser sur un plat chaud. Retirer l'huile de la poêle, essuyer celle-ci et lui verser dedans la valeur d'un demi-verre d'huile *neuve* et fine, la faire bien chauffer, lui adjoindre 2 feuilles de laurier et un peu de sel; la retirer du feu, lui mêler 4 à 5 cuillerées à bouche de bon vinaigre et verser le liquide sur le thon.

289. Tranche de thon grillée. — Couper une tranche de thon de 3 à 4 centim. d'épaisseur, la saler, l'arroser avec de l'huile, la poser sur un gril propre pour la faire griller à feu modéré en la retournant et en l'arrosant souvent aussi avec de l'huile; quand elle est cuite, en supprimer la peau du tour, la dresser sur un plat chaud, l'arroser avec un peu d'huile et la servir avec une mayonnaise chaude, ou une remoulade froide.

290. Tranche de thon aux petits pois. — Couper une tranche de thon un peu épaisse, piquer transversalement les chairs avec des filets de lard ou des filets d'anchois traversant son épaisseur; mettre le poisson dans une casserole avec de l'eau pour le faire blanchir, l'égoutter ensuite, l'éponger sur un linge et le déposer dans une casserole plate, préalablement foncée avec des débris de lard et des légumes émincés; saler légèrement le thon et le mouiller juste à hauteur avec du bouillon et du vin blanc; poser la casserole sur feu vif, afin de réduire le mouillement de moitié, la retirer alors sur feu plus modéré, avec des cendres chaudes sur le couvercle et finir de cuire le thon; quand il est à point, le mouillement doit être tombé à peu près à glace. Égoutter le thon sur un plafond pour lui retirer la peau qui entoure son épaisseur. — D'autre part, cuire trois quarts de litre de petits pois à la Française, en les tenant peu saucés; les dresser sur le fond d'un plat et poser la rouelle du thon sur les petits pois. Allonger le fonds de cuisson avec un peu de jus, le passer au tamis, le dégraisser, le faire bouillir et l'envoyer séparément.

291. Poutargue à l'huile. — La poutargue est un caviar sec et pressé, préparé avec

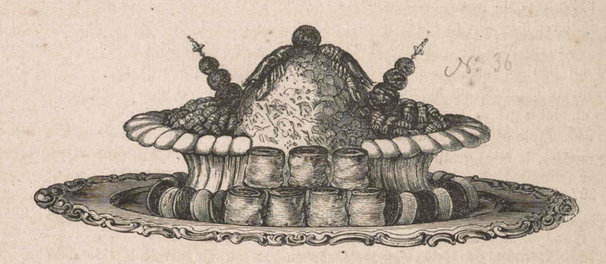
1. Toutes les espèces de bières conviennent à cet emploi si elles sont légères.

des œufs de thon ou de mulet; on en fait un grand usage en Italie et dans tout l'Orient. — On coupe la poutargue en tranches minces, qu'on assaisonne avec de l'huile, du poivre et du jus de citron. On sert ordinairement la poutargue comme hors-d'œuvre.

292. Aiguillettes de thon frites. — Prendre une tranche de thon de 2 à 3 centim. d'épaisseur, en supprimer la peau et la diviser en deux sur le milieu; détacher l'arête des chairs et distribuer celles-ci en bandes minces sur l'épaisseur de la tranche : c'est ce qu'on appelle les *aiguillettes;* les saler, les rouler dans de l'huile pour les fariner, les plonger à grande friture chaude : la friture à l'huile est préférable. Aussitôt que les chairs sont roidies, enlever les *aiguillettes* à l'écumoire pour les égoutter, les saupoudrer avec un peu de sel et les dresser sur un plat avec du persil frit.

293. Thon mariné. — On peut acheter du thon mariné dans tous les pays; pour bien apprécier la valeur de ce produit, il faut choisir le thon fraîchement mariné : alors il est blanc, tendre et de bon goût. — Égoutter le thon, l'éponger sur un linge, le couper en tranches, dresser symétriquement celles-ci sur une assiette, les entourer avec du persil, des câpres, des cornichons et des œufs durs hachés; les arroser, ainsi que les garnitures, avec de la bonne huile d'olives.

294. Brandade de morue à la mode de Montpellier. (Dessin n° 36.) — Prendre a moitié d'une morue salée (800 gr.) épaisse et ramollie à point, la diviser en carrés,



mettre ceux-ci dans une casserole avec de l'eau froide, poser la casserole sur le feu et amener le liquide à l'ébullition; au premier bouillon le retirer. Un quart d'heure après égoutter la morue sur un tamis, en supprimer aussitôt toutes les arêtes, déposer les chairs et la peau dans une terrine en les brisant.

Faire revenir à l'huile 2 cuillerées à bouche d'oignon haché et une gousse d'ail; quand l'oignon est de couleur blonde, retirer la gousse d'ail et mêler la morue à l'oignon, dans la casserole, pour la chauffer; la verser aussitôt dans un mortier pour la piler; quand elle est convertie en pâte, la remettre dans la casserole et la travailler fortement avec une cuiller en lui incorporant, peu à peu, une demi-bouteille d'huile d'olives; quand cette huile est absorbée, travailler l'appareil encore quelques minutes, lui mêler le jus d'un citron et lui incorporer la valeur d'un verre d'huile, également peu à peu. A ce point, l'appareil doit être bien lié et crémeux; s'il était trop léger, lui mêler 2 cuillerées à bouche de béchamel un peu serrée; dans le cas contraire quelques cuillerées de bonne crème crue suffisent. — Assaisonner l'appareil avec du poivre et muscade, un peu de sel, si c'est nécessaire, une pincée de persil haché; le travailler encore pendant 2 minutes et le finir avec le jus d'un citron : il doit alors se trouver consistant,

mais délicat, lisse et de bon goût. Le chauffer très-légèrement, sans cesser de le travailler et le dresser en dôme sur le centre d'un plat long, entre 2 croustades en pain taillées à trois quarts de rondeur et collées aux deux bouts du plat. Saupoudrer l'appareil avec quelques lames de truffes, poser sur le haut 2 écrevisses entières et une truffe ronde entre les deux ; emplir les croustades avec des huitres frites, piquer 2 hâtelets sur ces croustades, les entourer à leur base avec des escalopes de poisson et de truffes, en les alternant, remplir le vide du centre avec un buisson de petites bouchées aux huitres. — Ce mets peut être servi comme relevé de poisson dans un dîner.

295. Morue à la Génoise. — Mettre dans une casserole 2 cuillerées à bouche d'oignon haché, une gousse d'ail, une feuille de laurier et de l'huile ; faire revenir l'oignon de belle couleur, le mouiller avec la valeur d'un verre de sauce tomate légère. — D'autre part, prendre la moitié d'une morue ramollie et bien égouttée, la diviser en moyens carrés, fariner ceux-ci, les faire frire à l'huile, les égoutter et les ranger dans la casserole avec la sauce, les faire mijoter pendant un quart d'heure et dresser le ragoût.

296. Morue aux épinards. — Choisir une demi-morue épaisse, blanche et ramollie à point, la diviser en carrés, cuire ceux-ci à l'eau (Voy. nº 297), les égoutter, en retirer attentivement toutes les arêtes et la peau, diviser les chairs en morceaux.

D'autre part, éplucher, laver et hacher 4 fortes poignées d'épinards, les mettre dans une poêle avec un peu d'huile pour les faire revenir, les assaisonner, leur additionner une cuillerée à bouche de persil haché, ensemble avec une petite pointe d'ail ; quand ils ont réduit leur humidité, leur mêler une poignée de mie de pain ; mouiller alors l'appareil avec un peu de cuisson de la morue et du lait, mais en le tenant consistant ; le cuire pendant 10 minutes, lui adjoindre les morceaux de morue et dresser aussitôt l'appareil dans un plat à gratin, par couches alternées avec de l'huile ; lisser le dessus avec la lame d'un couteau, le saupoudrer avec de la mie de pain, l'arroser avec de l'huile, le pousser à four modéré, le faire gratiner pendant 20 minutes et l'envoyer.

297. Morue bouillie à la Hollandaise. — Diviser en gros carrés la moitié d'une morue salée, la faire tremper 2 ou 3 jours, en ayant soin de la changer d'eau ; quand elle est souple au toucher, l'écailler, la mettre dans un casserole et la mouiller largement avec de l'eau froide ; poser la casserole sur un bon feu, amener le liquide à l'ébullition en le surveillant, au premier bouillon le retirer hors du feu et le tenir ainsi pendant 12 à 15 minutes sans le faire bouillir ; enlever alors les morceaux de morue à l'écumoire, les égoutter sur un linge, en retirer les grosses arêtes et les ranger sur un plat ; les arroser aussitôt avec du beurre fondu tiré à clair et mêlé avec le jus d'un citron, une pincée de persil et une pointe de muscade, les entourer avec des pommes de terre pelées et cuites à l'eau salée.

298. Ayoli à la Provençale. — Ceux qui s'étonnent que les Provençaux fassent un si grand usage d'huile et d'ail ignorent certainement que l'huile qu'on fait en Provence est la première du continent, et que l'ail qu'on y cultive est relativement très-doux, si on le compare à celui qui vient dans le nord de l'Europe.

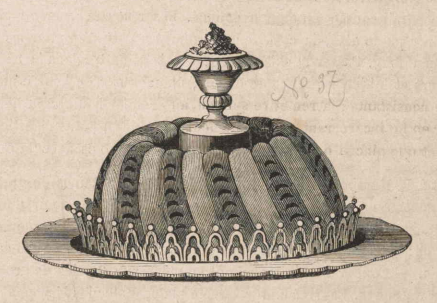
En Provence, quand on parle de faire l'*ayoli* ce n'est pas dire simplement qu'on se dispose à préparer cette fameuse *pommade à l'ail*, connue sous le nom de *beurre de Provence*, mais c'est dire qu'on va faire un repas national, singulier, original, varié dans ses détails, et dont la pommade à l'ail est la base de tous les mets servis.

On sert indistinctement l'*ayoli* avec des haricots verts et cuits entiers, des pommes de terre nouvelles, des grosses carottes, des choux-fleurs, des betteraves et du poisson bouilli,

tels que : maquereaux, sardines, *fielas*, polypes, escargots de vigne et enfin de la morue salée. On peut servir tous ces différents aliments dans le même repas, mais en les divisant par groupes, c'est-à-dire les légumes et les poissons chacun dans un plat séparé. En été on sert de préférence des haricots verts, des pommes de terre nouvelles, des carottes et du poisson frais. En automne on sert des escargots et des légumes : pommes de terre, carottes et betteraves. En hiver on sert plus spécialement la morue salée et bouillie, le stokfisch, le polype, les escargots, et pour légumes, des pommes de terre, des choux-fleurs, des carottes, des betteraves et des gros oignons d'Espagne. Ces poissons et ces légumes, qu'ils soient dressés ensemble ou isolément, sont toujours cuits à l'eau; on les accompagne avec une saucière de pommade à l'ail préparée d'après la méthode suivante :

Pommade à l'ail. — Choisir de l'huile de Provence fine, de celle qu'on appelle vulgairement *huile vierge*. En été il faut la tenir pendant quelques heures dans un lieu frais, et en hiver à température de 20 degrés afin que, si elle était coagulée ou simplement trop froide, elle puisse revenir à son degré normal, sans qu'il soit nécessaire de la chauffer, fait qui nuit toujours à l'opération. — Peler 3 grosses gousses d'ail, les écraser avec la lame d'un couteau, les déposer dans un petit mortier à la main [1] pour les convertir en pâte en les pilant; à ce point, leur mêler un petit morceau de mie de pain trempée au lait et bien exprimée, ou simplement un morceau de pomme de terre farineuse cuite au moment, mais refroidie ; quand le mélange est opéré et forme une pâte lisse, lui incorporer l'huile, peu à peu, en la laissant tomber de la bouteille à travers un bouchon ciselé sur sa longueur, absolument comme pour une mayonnaise. Alterner l'huile avec quelques gouttes de jus de citron ou du vinaigre, ajouter le sel nécessaire. Au dernier moment, lui mêler quelques gouttes d'eau froide.

299. Turban de filets de soles à la Parisienne. (Dessin nº 37.) — Supprimer les peaux à 5 petites soles, en retirer les filets, les parer droits, les assaisonner, en décorer la moitié



avec des demi-ronds de truffes minces, en faisant une incision aux chairs à égale distance de façon à former un décor régulier.

Avec les parures des soles et un égal volume de chairs de brochet préparer une farce à quenelle (Voy. nº 167). Avec les trois quarts de cette farce emplir un moule à savarin beurré, la faire pocher au bain-marie ; quand elle est à point, démouler la bordure sur une abaisse en pâte brisée, cuite à moitié et coupée juste du diamètre du plat d'entrée;

1. En Provence on emploie indifféremment à cet usage de petits mortiers portatifs, en bois ou en marbre, ayant un pilon en buis. On n'emploie jamais de mortier en fer.

masquer les parois de cette bordure avec une couche de farce, et ranger le surplus de celle-ci sur le haut, en cordon épais afin de relever la hauteur de la bordure. Cela fait, appliquer les filets de sole contre les parois extérieures de la bordure en les posant légèrement à cheval, et en faisant rentrer le côté le plus mince des filets dans le puits de la bordure, mais surtout en ayant soin d'alterner les filets, un décoré, l'autre nature. Emplir le puits du turban avec un tampon en pain masqué avec du papier beurré ou du lard; envelopper également les filets avec du lard et du papier beurré, soutenir celui-ci avec de la ficelle et pousser le turban au four modéré pour le cuire pendant 35 minutes. En le sortant, le déballer, enlever le tampon, éponger bien la graisse, et le glisser sur un plat rond. Border aussitôt ce plat avec une bordure en pâte à nouille ou en pâte anglaise, et coller sur son centre un tampon de pain frit arrivant jusqu'à hauteur du turban ; sur ce tampon fixer une petite coupe en fer-blanc masquée de pâte anglaise, la garnir avec des petites truffes rondes et masquer le turban avec une sauce blonde, réduite et très-légèrement liée. Envoyer à part une sauce aux huîtres.

300. **Polype en pilau.** — Supprimer la poche d'un jeune polype, battre violemment les chairs avec un rouleau pour les mortifier, les couper en morceaux et faire revenir ceux-ci dans une casserole, avec de l'huile, jusqu'à ce qu'ils soient bien pénétrés, égoutter alors leur cuisson et les mouiller avec du bouillon de poisson pour les faire cuire à fond. Passer leur cuisson dans une casserole, couper le polype en plus petits morceaux, les adjoindre au liquide et avec celui-ci préparer un pilau en procédant selon la méthode prescrite au nº 116. — Ce pilau est une espèce de risot au safran.

301. **Soles au vin blanc.** — Prendre 2 bonnes soles fraîches et propres, en supprimer les têtes et la peau noire, les fendre d'un côté et sur le milieu, les éponger avec un linge, les ranger dans une casserole plate, l'une à côté de l'autre, les saler légèrement et les mouiller à couvert avec du vin blanc ; ajouter quelques feuilles de persil, une poignée de parures de champignons et un oignon émincé. Poser la casserole sur feu, au premier bouillon la retirer sur le côté, la couvrir et 10 minutes après égoutter les soles pour les dresser sur un plat long. Passer la cuisson au tamis, la remettre dans la casserole pour la réduire d'un tiers et lui incorporer, hors du feu, un morceau de beurre manié, en tenant la sauce un peu consistante ; la remettre sur feu, au premier bouillon la lier avec 2 jaunes d'œuf et la finir en lui incorporant 150 gr. de beurre divisé en petites parties, ainsi que le jus d'un citron et une pincée de persil haché ; masquer les soles avec la sauce.

302. **Soles à la Hambourgeoise.** — Faire blanchir 2 douzaines de grosses huîtres du Holstein, les égoutter en conservant la cuisson, les parer et les tenir de côté. Émincer une *julienne* composée avec des racines de céleri et racines de persil, tendres, ainsi que des champignons crus ; blanchir ces légumes (excepté les champignons) à l'eau salée, les égoutter sur un tamis. — Couper transversalement en morceaux 3 soles de grosseur moyenne, mais fraîches et propres. Beurrer une casserole plate, étaler les légumes et les champignons sur le fond et sur ceux-ci ranger les morceaux de soles ; les saler légèrement, les mouiller avec une demi-bouteille de vin blanc et la cuisson des huîtres ; cuire les soles à feu vif et à couvert, les égoutter et les dresser sur un plat en les reformant. Lier aussitôt le fonds de cuisson avec un morceau de beurre manié, retirer la casserole du feu, finir la sauce avec le jus d'un citron, un morceau de beurre divisé en petites parties, ainsi qu'une pincée de persil haché ; verser la sauce et les légumes sur les soles.

303. **Soles au gratin.** — Hacher un oignon et une échalote, hacher aussi 5 à 6 champignons et une pincée de persil frais. Beurrer un plat à gratin de forme longue,

le saupoudrer avec une partie des fines herbes, arroser celles-ci avec un peu de sauce brune et froide, ainsi que quelques cuillerées de vin blanc. Ranger sur le fond du plat 2 belles soles propres et sans peaux noires, les saupoudrer avec le restant des fines herbes, un peu de sel et un peu de mie de pain râpé; les arroser avec du beurre fondu et les pousser au four modéré pour les cuire pendant 18 à 20 minutes en les arrosant avec leur cuisson, les retirer pour les servir dans le plat même, en posant celui-ci sur un autre plat.

304. Filets de soles à la Flamande. — Lever les filets de 2 soles, les battre légèrement, les parer, les assaisonner et les masquer avec une couche d'œufs de harengs saurs, liés avec un peu de farce crue; rouler les filets en *paupiettes*, les ficeler, les faire cuire à court mouillement avec du beurre et un peu de vin blanc, les laisser refroidir dans leur cuisson, les couper ensuite en tranches transversales; assaisonner celles-ci et les dresser autour d'une salade de légumes préalablement dressée en pyramide sur le centre d'un plat froid.

305. Filets de soles aux champignons. (Dessin n° 38.) — Lever les filets de 3 bonnes soles nettoyées et sans peau, les assaisonner, les battre légèrement avec le manche du couteau, les parer, les masquer, d'un côté, avec une légère couche de farce crue, les ployer en deux sur le travers et du côté masqué; les marquer dans une casserole

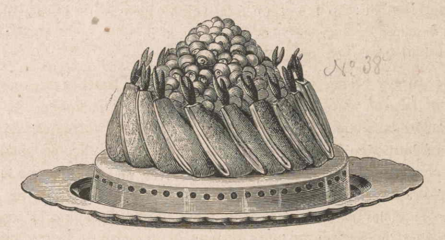


plate avec du beurre fondu, les arroser avec le jus de 2 citrons et les faire cuire en les retournant; les égoutter, les parer régulièrement, leur piquer à chacun une patte d'écrevisse cuite et non épluchée, en guise de manchette. Les dresser en couronne sur une bordure de farce de poisson décorée, pochée et dressée sur un plat; emplir le puits de la couronne avec une garniture de têtes de champignons, masquer les filets et la garniture avec un peu de sauce blonde, réduite à l'essence de poisson et avec les parures des champignons, envoyer le surplus dans une saucière.

306. Filets de soles à la sauce Villeroy. — Lever les filets de 2 soles propres et sans peaux noires, les couper en deux sur leur travers, les assaisonner et les parer. — Hacher un oignon, le faire revenir avec du beurre, dans une casserole plate, lui mêler une poignée de champignons frais et hachés, cuire ces fines herbes pendant 2 minutes; ranger les filets de soles dans la casserole (l'un à côté de l'autre) pour les cuire des deux côtés et les laisser refroidir dans leur cuisson; les prendre alors un à un, en leur laissant adhérer les fines herbes, les tremper dans une sauce Villeroy finie au moment, les ranger à mesure sur une plaque, pour faire refroidir la sauce, les rouler dans la parure, les tremper dans des œufs battus et les paner. — Au moment de servir les plonger à grande friture; quand ils sont de belle couleur les égoutter et les dresser en couronne sur une serviette pliée, avec un bouquet de persil frit.

Sauce Villeroy maigre. — Prendre la valeur de 2 verres de bouillon de poisson, le passer à travers un linge, le laisser déposer, le décanter et le tenir au chaud. Faire fondre dans une casserole 150 gr. de beurre, lui incorporer 175 gr. de farine, de façon à former une pâte légèrement consistante, cuire celle-ci à feu modéré pendant 5 à 6 minutes en la tournant, la retirer ensuite du feu et la délayer peu à peu avec le bouillon; tourner le liquide sur le feu jusqu'à l'ébullition, lui mêler une poignée de champignons et un bouquet de persil : si alors elle se trouvait par trop consistante lui mêler quelques cuillerées à bouche de bouillon, la retirer ensuite sur le côté du feu, la cuire pendant 12 à 15 minutes et la passer à l'étamine dans une casserole plate. Faire réduire la sauce jusqu'à ce qu'elle soit serrée, l'assaisonner et la lier avec 4 jaunes d'œuf délayés et passés au tamis. Cuire la liaison et retirer la sauce du feu pour l'employer. — On procède de même à l'égard d'une sauce grasse, préparée avec du bon bouillon.

307. Soles à la Rochelaise. — Faire blanchir 2 douzaines d'huîtres. Retirer la peau noire à 2 soles fraîches et propres, les fendre sur le milieu, les ranger dans un plat à gratin beurré, les assaisonner, les mouiller avec un verre de vin blanc et quelques cuillerées de cuisson d'huîtres; les couvrir et les faire cuire au four. Aussitôt qu'elles sont à point, égoutter leur cuisson dans une casserole, lui adjoindre un oignon émincé et un bouquet garni; couvrir la casserole, faire réduire le liquide de moitié et le passer dans une autre casserole plate; lui mêler un égal volume de sauce brune, ainsi qu'une douzaine de têtes de champignons crues et fendues par le milieu. — Continuer la réduction de la sauce jusqu'à ce qu'elle soit liée à point, la retirer du feu, lui incorporer 150 gr. de beurre divisé en petites parties, la finir avec du persil haché et le jus d'un citron; dresser les soles sur un plat, les entourer avec les champignons et les huîtres, les masquer avec la sauce.

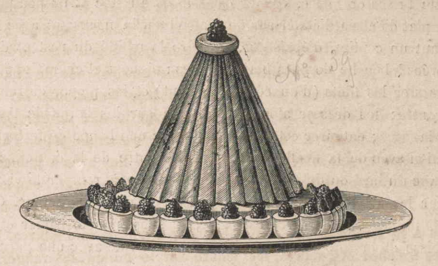
308. Soles à la mode de Trouville. — Retirer la peau noire à 2 soles fraîches et propres, les diviser chacune en deux ou trois parties. Beurrer un plat à gratin, les saupoudrer avec 2 cuillerées à bouche d'oignon haché, ranger les morceaux de sole sur le fond du plat, les assaisonner, les mouiller à hauteur avec du cidre et poser le plat sur feu vif; faire bouillir le liquide pendant quelques instants et pousser le plat au four; 10 minutes après, dresser les morceaux de soles sur un plat, faire bouillir vivement le fonds de cuisson pendant 2 minutes, le retirer du feu et le lier en lui incorporant 150 gr. de bon beurre d'Isigny[1]; à défaut de ce bon beurre, lier le fond avec un petit morceau de beurre manié, puis lui incorporer le beurre frais et une pincée de persil haché, la verser sur les soles.

309. Salade de filets de soles. (Dessin n° 39.) — Prendre 4 soles bien propres et sans peau, les fendre d'un côté et les cuire avec du sel, de l'eau et du vin blanc. Les laisser refroidir dans leur cuisson, les égoutter ensuite pour en détacher les filets; parer ceux-ci de forme égale et de même longueur, les déposer dans un plat, les assaisonner les arroser avec de l'huile et du jus de citron.

D'autre part, préparer une salade de légumes coupés en petits dés (Voy. n° 201), l'assaisonner, la lier avec de la mayonnaise collée et la verser dans un cornet de fort papier ; poser ce cornet debout dans le cylindre d'un moule et le tenir sur glace pour faire raffermir la salade. Tremper le cornet dans de l'eau chaude et renverser la salade sur un *pain-vert* dressé sur un plat et masqué, sur le haut, avec du papier blanc. Couper alors

1. Le beurre d'Isigny possède des qualités incomparables pour l'usage de la cuisine. Une sauce finie au moment avec quelques parties de ce beurre devient onctueuse, veloutée et crémeuse. Heureux les cuisiniers qui, dans leur travail, sont à portée de pouvoir utiliser un si puissant auxiliaire!

la pointe aiguë de cette pyramide, en masquer les surfaces avec une couche de mayonnaise collée; dresser les filets de sole debout contre la pyramide en les posant légèrement à



cheval; les napper à la gelée mi-prise, poser sur le haut un petit fond d'artichaut garn avec de petits légumes ronds, assaisonnés en salade et nappés à la gelée. Entourer la base du pain-vert avec une couronne de moitiés d'œuf également garnis avec des légumes variés et nappés; envoyer à part une saucière de mayonnaise.

310. Filets de soles à la Rouennaise (Dessin nº 40). — Lever les filets de 5 à 6 petites soles, les battre légèrement, les assaisonner, en supprimer les parties les plus minces et les marquer dans une large casserole plate avec du beurre et la valeur d'un verre de vin blanc, les cuire à feu modéré, les égoutter, les parer droits, les ranger dans une casserole, les arroser avec le beurre de leur cuisson dégraissé et passé.

Avec les parures de soles et autant de chairs de merlans, préparer une farce à quenelle. Avec cette farce mouler des quenelles à la petite cuiller, les faire pocher, les égoutter et les ranger dans une casserole plate avec 3 à 4 douzaines d'huîtres blanchies, quelques têtes de champignons, quelques truffes entières et queues d'écrevisses.

Prendre la cuisson des huîtres, des champignons et des truffes, les mêler avec celle des filets de soles et les faire réduire en demi-glace; leur adjoindre une égale quantité



de sauce brune, ainsi que les parures des truffes et des champignons; réduire la sauce pendant quelques minutes et la passer à l'étamine dans une autre casserole pour la beurrer avec 125 gr. de beurre fin. — Au moment de servir dresser régulièrement les filets en long sur un plat et en formant la pyramide, les masquer avec la moitié de la sauce, de façon à bien les napper, les entourer de chaque côté avec un buisson de quenelles et d'huîtres, puis dresser sur un bout les truffes et sur l'autre les champignons; ranger en dessus les queues des écrevisses, verser le surplus de la sauce dans une saucière.

311. Gratin de filets de soles à la Marseillaise.— Lever les filets de 3 soles fraîches, propres et sans peau noire; les battre légèrement, les parer d'une égale longueur et les

assaisonner. — Préparer une farce à quenelle avec 600 gr. de chairs de merlan, 200 gr. de panade, autant de beurre et 3 jaunes d'œuf (Voy. n° 167). — Abaisser sur la table farinée 250 gr. de pâte brisée ordinaire, couper cette abaisse ronde et un peu plus large que le diamètre d'un plat d'entrée, l'étaler sur un plafond en la masquant avec une couche de farce crue ayant un centim. d'épaisseur. Prendre la moitié du restant de la farce, lui mêler 3 cuillerées à bouche de fines herbes cuites : oignons et champignons hachés ; avec cette farce masquer les filets (d'un côté seulement) et les ployer en ramenant les deux bouts sur le centre; les dresser alors en couronne sur les bords de l'abaisse en pâte, masquée avec la farce; entourer cette couronne avec une bande de fort papier beurré et maintenir celui-ci avec de la ficelle; poser dans le centre de la couronne un tampon en pain masqué avec du lard ou du papier beurré, de façon à remplir le vide de cette couronne; masquer les filets avec du lard et pousser le plafond au four. Cuire le gratin pendant 25 à 30 minutes. En le sortant du four, en supprimer le papier et le tampon, en éponger la graisse et le glisser sur un plat; emplir le vide avec une garniture de petites quenelles préparées avec le restant de la farce et pochées au moment. Masquer légèrement les filets et le fond du plat avec une sauce aux moules, et envoyer le surplus de cette sauce dans une saucière.

312. Filets de soles à la sauce de Provence. — Lever les filets de 2 soles, les diviser chacun en deux parties, les assaisonner, les fariner et les plonger dans de la friture d'huile bien chaude. Quand ils sont cuits, les égoutter et les dresser sur un plat avec du persil frit autour. Envoyer à part la sauce suivante :

Sauce de Provence. — Avec les arêtes du poisson, des légumes, des aromates et du vin blanc, tirer un peu d'essence de poisson, la dégraisser, la passer au tamis et la faire réduire en demi-glace; lui mêler une cuillerée à bouche de purée de tomate au naturel et passée à l'étamine, ainsi qu'une cuillerée de sauce. Faire réduire le liquide pendant quelques minutes, le retirer sur le côté du feu et lui incorporer 150 gr. de bon beurre divisé en petites parties; l'incorporation doit se faire peu à peu, et sans cesser de tourner la sauce; quand celle-ci est bien liée, la finir avec le jus d'un citron et une pointe de cayenne. — Cette sauce est excellente.

313. Tourte de filets de soles. (Dessin n° 41.) — Lever les filets de 3 soles, les couper sur leur travers chacun en deux ou trois parties. — Hacher un oignon, le mettre dans une casserole plate avec du beurre, le faire revenir et lui additionner 2 poignées de champignons hachés; cuire ceux-ci en les tournant jusqu'à ce qu'ils aient réduit leur humidité, leur adjoindre alors les filets de soles, les assaisonner et les cuire pendant 2 minutes; les saupoudrer avec du persil haché, les retirer du feu et les laisser refroidir dans la casserole. — D'autre part, préparer une farce à quenelle avec 500 gr. de chair de brochet. — Avec les arêtes et têtes de poisson, un peu de vin et des légumes, préparer un bouillon de poisson, qui servira à faire la sauce.

Abaisser 250 gr. de pâte brisée (Voy. n° 175) en une abaisse ronde et large, la poser sur une tourtière, mouiller les bords de la pâte, étaler sur son centre une couche de farce, s'arrêtant à 5 centim. des bords, sur cette couche ranger les filets de sole en dôme, en les alternant avec une couche de farce, masquer le dôme avec le restant de celle-ci.

Abaisser au rouleau une abaisse en pâte feuilletée et tourée à cinq *tours* et demi, en lui donnant l'épaisseur d'un centim. et demi; sur cette abaisse couper une bande de la largeur de 4 centim. et demi et assez longue pour faire le tour du dôme; si la quantité de pâte ne comportait pas de couper une bande assez longue, il faudrait en couper 2 de même largeur et les souder. Quand la bande est coupée prendre le restant de la pâte,

la mouler et l'abaisser de forme ronde et mince; avec cette abaisse masquer le dôme, appuyer la pâte contre l'abaisse primitive afin de les souder ensemble ; les couper tout



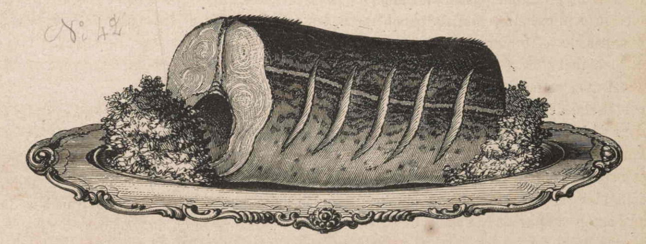
autour avec la pointe d'un couteau, en conservant l'espace nécessaire pour placer la bande, c'est-à-dire, la largeur de 5 centim.; mouiller cet espace au pinceau et lui appliquer dessus la bande en feuilletage en la posant juste à niveau des bords; souder les 2 bouts en les appuyant avec les doigts humides et les posant à cheval.

Assembler les parures de la pâte, les abaisser, et sur cette abaisse couper 7 à 8 lo sanges, rayer celles-ci en forme de feuilles, les humecter et les ranger en rosace sur le haut du dôme; faire un petit trou sur le centre de celui-c et poser dessus une petite bande de pâte roulée en cylindre. Dorer le dôme et la bande au pinceau, pousser la tourte au four modéré pour la cuire pendant une heure et demie, en ayant soin de la couvrir avec du papier, aussitôt que la pâte commence à se colorer.

Dans l'intervalle, faire réduire le fonds de poisson en demi-glace et l'incorporer avec la valeur de 2 décil. de sauce brune en réduction; quand la sauce est à point, la retirer du feu, lui mêler une petite garniture composée de quelques bonnes laitances divisées et blanchies, quelques petites quenelles pochées, et enfin quelques champignons coupés en deux sur le travers; ces champignons peuvent cuire dans la sauce pendant qu'elle réduit.

En sortant la tourte du four, la déballer, la glisser sur un plat, couper la pâte du dôme tout autour, afin de pouvoir enlever un couvercle et par cette ouverture garnir l'intérieur de la tourte; l'arroser avec un peu de sauce, verser le surplus de celle-ci dans une saucière, couvrir la tourte et l'envoyer.

314. Darne de cabillaud à la sauce Flamande. (Dessin n° 42. — Couper sur le centre d'un gros cabillaud une darne, ayant de 20 à 25 centim., l'écailler, la laver avec



soin, la ciseler des deux côtés, la saupoudrer avec 2 poignées de sel, la faire macérer pendant 25 minutes, la laver et emplir le vide du ventre avec une grosse carotte;

ficeler alors le poisson, sans cependant le trop serrer, le poser sur la grille d'une poissonnière en l'appuyant sur le ventre, le mouiller à couvert avec de l'eau froide, ajouter du sel et une poignée de persil ; poser la poissonnière sur feu, au premier bouillon la couvrir, la retirer sur le côté et la tenir en cet état pendant 25 minutes. — Égoutter la darne sur un linge, la débrider, la dresser sur un plat chaud, la garnir avec des feuilles de persil, envoyer à part des pommes de terre cuites à l'eau, et la sauce suivante :

Sauce Flamande.— Faire fondre 3 à 400 gr. de bon beurre, dans une casserole ; quand il est bien chaud, le tirer à clair et lui mêler, en le délayant peu à peu, 3 à 4 cuillerées à bouche de bonne moutarde, le jus d'un citron, un filet de vinaigre, un peu de sel et muscade, ainsi qu'une pincée de persil haché.

315. Cabillaud à la crème. — Prendre la queue d'un cabillaud bien frais, nettoyer le poisson, le ciseler et le cuire simplement à l'eau salée avec un bouquet de persil (Voy. nº 314) ; quand il est cuit, l'égoutter, l'éponger sur un linge, le fendre par le milieu, supprimer les arêtes des chairs, pour les effeuiller et les ranger par couches, dans un plat à gratin, en les alternant avec de la béchamel réduite à la crème, mais bien serrée et finie au moment, avec un morceau de beurre frais et une pointe de muscade; saupoudrer le dessus avec un peu de mie de pain ou de parmesan râpé et faire colorer la surface en poussant le plat au four, ou en la glaçant à l'aide d'une pelle rougie.

316. Langoustes à la Bordelaise. — Hacher un oignon et quelques échalotes, les faire revenir à l'huile, sans prendre couleur, leur adjoindre 2 queues de langoustes vivantes et coupées en morceaux avec les coquilles ; les sauter sur feu vif, les assaisonner légèrement avec du sel et du cayenne, leur adjoindre un bouquet de persil garni de thym et gousses d'ail ; 2 à 3 minutes après les mouiller avec 2 ou 3 verres de vin blanc, couvrir la casserole et les cuire pendant un quart d'heure. Égoutter alors les morceaux de langoustes avec l'écumoire, essuyer les coquilles des tronçons, les dresser en buisson sur un plat et les saupoudrer avec du persil haché ; lier aussitôt le fonds de cuisson avec quelques cuillerées à bouche de sauce tomate et un petit morceau de beurre manié, donner quelques bouillons à la sauce, la passer au tamis sur les tronçons de langoustes.

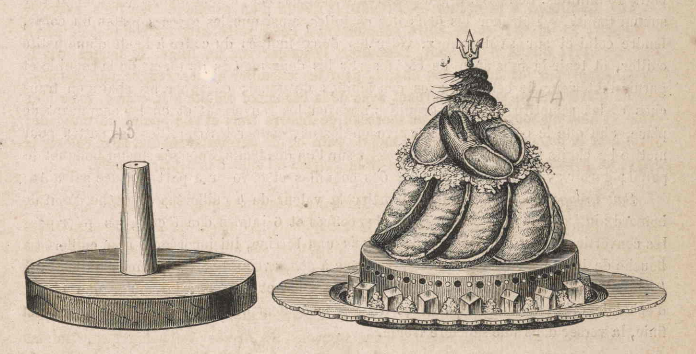
317. Salade de langouste à la Bagration. — Prendre 2 queues de langoustes cuites, en supprimer la coquille sans briser les chairs; couper sur la plus grande largeur de chaque queue 6 à 7 belles tranches, les décorer avec des feuilles de persil et des œufs de langouste, napper le décor avec de la gelée et tenir ces tranches sur glace. — Couper en petits dés les parures des queues de langoustes, et les chairs des pattes, les mettre dans une terrine, leur mêler un petit salpicon de légumes cuits et crus, tels que : haricots verts, pommes de terre, carottes, câpres et cornichons. Assaisonner ce salpicon avec sel, huile et vinaigre.

Incruster un moule à dôme sur glace, le décorer autour avec des petits pois et des haricots verts, des câpres et des cornichons, en ayant soin de tremper à mesure ces légumes dans de la gelée mi-prise ; chemiser le moule avec une couche de mayonnaise à la gélée. Égoutter alors la salade de légumes pour la lier avec un peu de mayonnaise à la gelée, et avec elle emplir le vide du moule. — Une heure après tremper le moule à l'eau chaude, démouler la salade sur une couche de gelée prise sur plat, dresser les tranches de langoustes autour de la salade et envoyer à part une saucière de mayonnaise.

318. Coquilles de langoustes à la crème. — Couper les chairs d'une langouste en petits dés, les déposer dans une terrine avec un tiers de leur volume de champignons cuits,

également coupés en dés. — Faire réduire dans une casserole quelques cuillerées de béchamel, en lui incorporant, peu à peu, quelques cuillerées à bouche d'essence de poisson mêlée avec un peu de cuisson d'huîtres; quand la sauce est réduite à point, la retirer du feu, lui adjoindre le salpicon, assaisonner le ragoût avec une pointe de cayenne et avec lui emplir quelques coquilles de table; saupoudrer l'appareil, en dessus, avec de la mie de pain, l'arroser avec du beurre fondu et le faire légèrement gratiner au four ou à la pelle rougie, dresser les coquilles sur un plat et poser sur chacune d'elles une huître frite.

319. Queues de homards à la gelée. (Dessin n°s 43-44). — Pour dresser cette entrée dans les conditions représentées par le dessin, il faut en avoir 2 préparées. On peut



alors dresser ensemble les queues qui vont à droite sur un plat, et celles qui vont à gauche sur un autre. Dans le cas contraire, il faut changer l'ordre du dressage, c'est-à-dire dresser 6 demi-queues en trois groupes.

Cuire à l'eau salée 3 petits homards, les faire refroidir avec les queues allongées. Quand ils sont froids, détacher les queues et les grosses pattes des coffres, scier ces dernières pour découvrir les chairs d'un côté, les enlever, les napper à la gelée et les remettre dans les coquilles; diviser ensuite chaque queue en deux parties sur la longueur, sortir les chairs des coquilles pour les couper. Nettoyer alors ces coquilles avec soin, les essuyer, les masquer au fond avec une couche de gelée hachée et sur celle-ci poser les chairs des queues en les renversant, c'est-à-dire en les appuyant sur le côté coupé, avec les parties rouges en haut; napper les chairs au pinceau avec de la gelée mi-prise.

D'autre part, coller sur plat un *pain-vert* [1] décoré, ayant une petite colonne fixée sur son centre, entourer celle-ci avec du beurre ou des feuilles de persil, afin de former un appui aux queues, choisir alors les 6 demi-queues courbées dans le même sens et les dresser sur le *pain-vert* avec les pointes en bas et en les appuyant contre la colonne, les

1. Comme dans le cours de mes descriptions il est souvent question de *pain-vert*, j'ai voulu en donner un modèle : il est en bois masqué avec une couche de graisse autour, et le dessus couvert avec un rond de papier blanc; il porte sur son centre un *montant* ou petite colonne, en graisse ou en bois masqué avec de la graisse, du beurre ou du papier. Ce montant est percé sur le milieu.

soutenir à la base avec de la gelée hachée, les orner en dessus avec des feuilles de persil et sur celles-ci dresser les plus belles pattes du homard en les soutenant avec de la gelée hachée. Piquer sur le haut de la colonne un petit hâtelet garni de crevettes, entourer la base du *pain-vert* avec des croûtons de gelée et envoyer une sauce mayonnaise à part. — Cette entrée peut fort bien être dressée simplement sur une couche de gelée prise sur plat.

320. Homard bouilli, à la sauce rouge. — Faire bouillir une casserole d'eau avec du sel, quelques légumes émincés, un fort bouquet de persil et du vinaigre. Choisir un beau homard *laité*, lourd et ayant de grosses pattes ; lier celles-ci et plonger le homard dans le liquide en ébullition ; si le homard est fort, lui donner 25 à 30 minutes d'ébullition, s'il est petit, 15 minutes. Le laisser à peu près refroidir dans l'eau, le débrider et le faire égoutter sur un tamis. — Détacher les œufs des coquilles, ainsi que les grosses pattes du corps, fendre celui-ci sur sa longueur, vider les deux moitiés du coffre à l'aide d'une petite cuiller, et tenir la substance de côté; sortir les deux moitiés de queue de la coquille et garnir l'intérieur de celles-ci avec des feuilles de persil; découper les chairs en tranches et les remettre dans les coquilles mais en les renversant et en les changeant de place, afin que le côté rouge se trouve en dessus, couper les coquilles des pattes pour mettre les chairs à découvert et les dresser sur l'un des bouts, appuyés sur un bouquet de persil; garnir avec du persil le vide des coquilles et envoyer à part la sauce suivante:

Sauce rouge. — Mettre dans un mortier la valeur de 4 cuillerées à bouche d'œuf de homard ainsi que la substance retirée des coffres et 6 jaunes d'œuf crus, les piler pour les convertir en pâte; déposer celle-ci dans une terrine, lui incorporer une cuillerée à bouche de bonne moutarde et la délayer, peu à peu, avec un verre et demi d'huile et 3 à 4 cuillerées de bon vinaigre, l'assaisonner avec sel et cayenne, lui mêler une pincée d'échalote crue, autant de persil et d'estragon également hachés. Quand la sauce est finie, la verser dans une saucière froide.

321. Cary de homards à l'Indienne. — Couper en tronçons les queues de 2 moyens homards, en coupant seulement les deux bouts des grosses pattes. Émincer en julienne un oignon de Portugal, le faire revenir avec du beurre dans une casserole; quand il est de belle couleur, lui adjoindre les tronçons et les pattes des homards crus, les sauter pendant quelques minutes, les assaisonner, les saupoudrer avec 2 cuillerées à bouche de poudre de cary et les mouiller à moitié de hauteur avec du bouillon; couvrir la casserole et faire réduire le liquide de moitié; lui additionner alors quelques cuillerées de chair de coco émincées en julienne et, en même temps, quelques cuillerées à bouche de l'eau du coco; 5 à 6 minutes après, lier la sauce avec 3 jaunes d'œuf délayés avec de la bonne crème double, cuire la liaison sans faire bouillir la sauce et finir celle-ci avec le jus de 2 ou 3 citrons. Dresser les homards en buisson sur un plat, les arroser avec la sauce et envoyer à part un plat de riz cuit à l'Indienne.

322. Homards à la Parisienne. — Émincer un gros oignon et une carotte, les faire revenir avec du beurre, dans une casserole, les mouiller avec une bouteille de vin blanc et un peu de bouillon; ajouter un bouquet de persil garni d'aromates, ainsi que de grosses épices; faire bouillir le liquide, 5 minutes après lui adjoindre 2 homards vivants, les cuire de 10 à 12 minutes, les laisser refroidir dans la cuisson, les égoutter, retirer les chairs des queues et des pattes; les couper en tranches et les ranger dans une casserole plate et beurrée grassement.

Avec la cuisson des homards, préparer une petite sauce, la faire réduire en lui mêlant

quelques cuillerées à bouche de madère, la finir avec une pointe de cayenne et 2 cuillerées à bouche de sauce tomate, la beurrer et lui mêler, hors du feu, le jus d'un citron. Chauffer à feu vif les tranches de homards, en les retournant, les dresser en buisson sur un plat, les masquer avec la sauce et les envoyer. — Il est à remarquer que les chairs de homard cuites s'attendrissent en réchauffant dans du beurre.

323. Homards en coquilles. (Dessin n° 45.) — Couper en petits dés les chairs d'un ou de 2 homards, les déposer dans une terrine, leur mêler quelques cuillerées à bou-



che de champignons au vinaigre, coupés comme les homards, les assaisonner et les mariner avec huile et vinaigre. — D'autre part, préparer un petit gradin en graisse, le fixer sur le centre d'un *pain-vert* décoré. — Au moment de servir, égoutter le salpicon sur un tamis, le remettre dans la terrine, le saupoudrer avec une pincée d'estragon haché et le lier, peu à peu, avec quelques cuillerées à bouche de sauce mayonnaise aux œufs. Avec cet appareil, emplir une douzaine de coquilles de table, le lisser, le masquer avec une couche de mayonnaise et l'entourer avec de la gelée hachée, poussée au cornet. Dresser ces coquilles, partie sur le *pain-vert*, partie sur le gradin.

324. Salade de homards à la gelée. (Dessin n° 46.) — Détacher les queues de 3 moyens homards cuits et refroidis, en supprimer les coquilles et diviser les chairs en tran-



ches; les déposer dans une terrine, les saler, les arroser avec un peu d'huile et de vinaigre. Retirer également les chairs des pattes, les parer sans les diviser et les mettre dans la terrine. — Incruster sur glace un moule à bordure uni, le chemiser avec de la gelée, et dresser tout autour du fond des moitiés d'œuf durs, alternés avec des petits bouquets de légumes nuancés. Emplir, peu à peu, le moule avec de la gelée. Une heure après, renverser la bordure sur un plat froid, emplir alors le vide de la bordure avec

une salade de légumes mêlés (Voy. nº 201) et liés avec de la mayonnaise collée, mais en ayant soin de dresser ces légumes en pyramide; dresser contre celle-ci les tranches de homard en couronne en les superposant; dresser les chairs des pattes sur le haut, les napper, ainsi que les tranches, avec de la gelée mi-prise et envoyer séparément une saucière de mayonnaise aux œufs.

325. Homard au gratin. — Faire cuire un homard, l'égoutter, le fendre en deux sur sa longueur, retirer les chairs de la queue et des pattes pour les couper en petits dés, les mettre dans une casserole, leur adjoindre à peu près un égal volume de champignons cuits et coupés comme les chairs. Piler le corail du homard avec un morceau de beurre et le passer au tamis. — Faire réduire quelques cuillerées de bonne béchamel, en lui incorporant un peu de crème et de glace fondue; quand elle est à point, la mêler au salpicon préparé, en maintenant l'appareil plutôt consistant que léger; l'assaisonner avec une pointe de cayenne et lui mêler le corail du homard. Avec cet appareil, emplir les 2 coquilles du homard, bien propres, le lisser en dessus avec la lame d'un couteau, le saupoudrer avec de la mie de pain, l'arroser avec du beurre fondu et le glacer à la pelle rougie. Dresser aussitôt les moitiés de homard sur un plat.

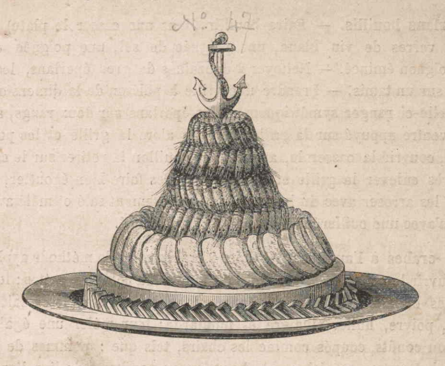
326. Homard à la marinière. — Émincer un oignon, une carotte et un morceau de racine de céleri, les faire revenir avec 250 gr. de lard et jambon hachés, leur adjoindre une gousse d'ail, un bouquet de persil, quelques aromates, poivre et girofle, les mouiller avec 2 verres de vin blanc et faire bouillir le liquide pendant quelques minutes; lui adjoindre alors 2 moyens homards crus, coupés en tronçons, ainsi que les grosses pattes, les cuire, à couvert, pendant 12 minutes; les retirer et les dresser en buisson sur un plat; passer le fonds dans une petite casserole pour le lier avec un morceau de beurre manié; finir la sauce avec une pointe de cayenne, un peu de glace, le jus de 2 citrons, un peu de persil haché et enfin un morceau de beurre de homard ou d'écrevisses, en ncorporant celui-ci hors du feu. Verser la sauce sur les homards.

327. Homards à la mode de Hambourg. — Cuire 4 petits homards vivants, en procédant selon la méthode prescrite au nº 320; aussitôt cuits, détacher les pattes des coffres pour en retirer les chairs et fendre le corps sur sa longueur; retirer également les chairs des demi-queues, les parer vivement, les dresser en couronne sur un plat chaud et dresser les pattes au centre de cette couronne. — D'autre part, mêler, dans une petite casserole, a valeur d'un demi-verre de glace fondue avec moitié de cette quantité de madère; faire bouillir le liquide et le retirer sur le côté du feu.— Manier dans une terrine 3 cuillerées à bouche de mie de pain râpé, avec 150 gr. de beurre, un peu de cayenne et une pincée de persil haché; diviser cette pâte en petites parties et mêler celles-ci au liquide, sans cesser de le tourner, de façon à obtenir une sauce liée, mais sans la faire bouillir; la finir en lui incorporant la substance des coffres pilée et passée au tamis, ainsi que 2 cuillerées à bouche de bon vinaigre : la sauce doit être plutôt liée que légère; la verser sur les homards et envoyer ceux-ci.

328. Buisson de crevettes et langoustes. (Dessin nº 47.) — Couper en tranches les queues de 2 grosses langoustes cuites et refroidies; choisir les plus belles, les déposer dans une terrine pour les assaisonner et les arroser avec un peu d'huile et de vinaigre. Choisir quelques douzaines de belles crevettes fraiches, en supprimer les barbes.

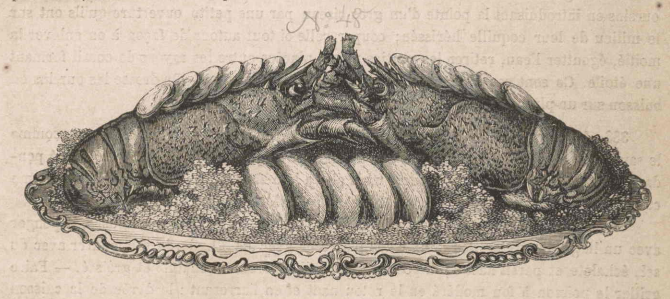
Coller un *pain-vert* sur un plat ayant une petite colonne en bois fixée sur son centre; entourer cette colonne avec une épaisse couche de beurre manié en formant pyramide et piquer contre celle-ci 4 couronnes de crevettes, en superposant les couronnes. Fixer sur le

haut de la colonne une ancre imitée en graisse et modelée sur une brochette en argent; napper les crevettes à la gelée, emplir le vide de la dernière couronne avec de la gelée



hachée; dresser les tranches de langouste en couronne à la base de la pyramide et sur le pain-vert; entourer celui-ci avec des croûtons de gelée; envoyer à part une saucière de mayonnaise. — Cette entrée peut être simplement dressée sur plat.

329. Langoustes à la ravigote. (Dessin nº 48.) — Cuire 2 belles langoustes en procédant, comme il est dit pour les homards, les laisser bien refroidir, en détacher les



chairs des queues entières, sans briser les coquilles. Émincer les chairs en tranches, les assaisonner et les napper à la gelée. Dresser les 2 coquilles des langoustes sur un plat long, en appuyant les têtes sur un tampon en pain masqué de beurre et fixé sur le centre du plat; entourer les langoustes avec des feuilles de double persil, dresser les plus belles tranches sur le flanc du plat, des deux côtés, dresser ensuite les tranches plus petites à cheval sur le coffre des langoustes; envoyer à part la sauce suivante :

Sauce ravigote. — Piler les filets de 4 anchois salés, mais bien propres, les déposer dans une terrine, les délayer avec une cuillerée à bouche de moutarde anglaise et ensuite avec la valeur d'un verre de mayonnaise aux œufs; mêler à cette sauce 3 cuillérées

à bouche de fines herbes crues, composées de feuilles d'estragon, de pimprenelle et de ciboulette, puis une cuillerée à bouche de câpres et autant de cornichons hachés.

330. Éperlans bouillis. — Faire bouillir (dans une casserole plate) un litre d'eau mêlée avec 2 verres de vin blanc, une poignée de sel, une poignée de feuilles de persil et un oignon émincé. — Nettoyer 2 douzaines de gros éperlans, les laver et les faire égoutter sur un tamis. — Prendre une grille à poisson de la dimension de la casserole, et sur celle-ci ranger symétriquement les éperlans sur deux rangs, avec la tête en dehors et le ventre appuyé sur la grille; plonger alors la grille et les poissons dans le court-bouillon, couvrir la casserole, au premier bouillon la retirer sur le côté du feu. 7 à 8 minutes après enlever la grille et les éperlans, les faire bien égoutter, les glisser sur un plat chaud, les arroser avec du beurre fondu, légèrement salé et mêlé avec le jus d'un citron, ainsi qu'avec une cuillerée à bouche de persil haché.

331. Gros crabes à l'anglaise. — Cuire 2 crabes selon la méthode appliquée pour les homards, en ouvrir le coffre en le cernant tout autour du côté des pattes; le vider ensuite des chairs moles et laiteuses, à l'aide d'une cuiller, les diviser, les assaisonner de haut goût avec sel, poivre, huile, vinaigre et moutarde; leur mêler une égale quantité de légumes cuits ou confits, coupés comme les chairs, tels que : pommes de terre, haricots verts, piments, betteraves, cornichons et champignons confits, etc.; lier l'appareil avec de la mayonnaise, laver les coffres des crabes à l'eau tiède, les égoutter, les emplir avec la salade préparée, les dresser sur une serviette pliée et les entourer avec de la gelée.

332. Oursins pour hors-d'œuvre. — Les oursins sont communs sur toutes les côtes de la Méditerranée; mais c'est à Marseille qu'on pêche les plus beaux. Aussi sont-ils très-estimés des gourmets. L'été est la saison où ils sont meilleurs à manger. — Ouvrir les oursins en introduisant la pointe d'un gros ciseau par une petite ouverture qu'ils ont sur le milieu de leur coquille hérissée; couper celle-ci tout autour de façon à en enlever la moitié, égoutter l'eau, retirer les parties noires placées entre les rayons de corail formant une étoile. Ce sont ces chairs molles et rouges qu'on mange. — On dresse les oursins en buisson sur un plat.

333. Alose grillée. — L'alose est un poisson de mer qui remonte les fleuves comme le saumon. La chair de l'alose est d'une délicatesse exquise, si le poisson a séjourné pendant quelque temps dans l'eau douce, mais elle a le défaut d'être bourrée d'arêtes comme celle du brochet. L'alose doit être cuite aussitôt pêchée.

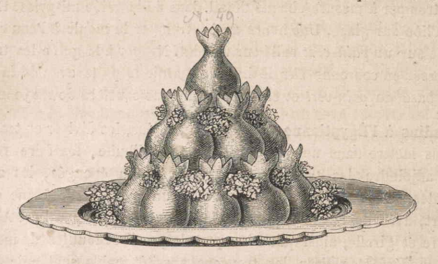
Choisir une belle alose, l'écailler, la vider, couper les nageoires osseuses, l'éponger avec un linge, la ciseler des deux côtés, l'arroser avec de l'huile, la saupoudrer avec du sel, échalote et persil haché; la poser sur un gril légèrement chauffé et graissé. — Faire griller le poisson à feu modéré en le retournant et en l'arrosant : la durée de la cuisson dépend de sa grosseur, il faut trois quarts d'heure pour les grosses aloses. Envoyer le poisson avec une maître-d'hôtel, une persillade ou une mayonnaise chaude.

334. Alose au court-bouillon. — Couper une alose en tronçons, faire macérer ceux-ci pendant 10 minutes dans une poignée de sel. Faire bouillir 2 litres d'eau avec quelques légumes émincés, du sel et un verre de vinaigre; 7 à 8 minutes après plonger le poisson dans le liquide, couvrir la casserole, la retirer sur le côté et la tenir ainsi pendant 7 à 8 minutes; égoutter alors les tronçons d'aloses pour les dresser sur un plat, les masquer avec une sauce aux câpres ou au beurre d'anchois.

335. Orade grillée. — Ce poisson est commun dans la Méditerranée où il est très-

estimé, sa chair est délicate et savoureuse. Mais il ne doit pas être confondu avec la *dorade*. — Faire griller les orades après les avoir ciselées et marinées à cru, les servir avec une persillade à l'huile ou avec une sauce.

336. Croquettes à l'Indienne. (Dessin n° 49.) — Couper en petits dés les chairs d'une langouste cuite, les mettre dans une terrine avec le quart de leur volume de

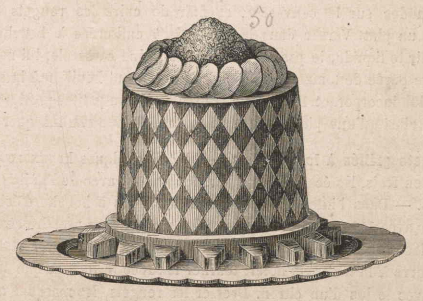


champignons cuits et coupés en dés. Mêler au salpicon 2 cuillerées à bouche de farce crue de poisson.

Mettre quelques cuillerées à bouche de sauce blonde, dans une casserole plate, la faire réduire en la tournant et en lui incorporant, peu à peu, quelques cuillerées de bonne crème crue; quand elle est bien serrée la retirer et la lier avec 2 jaunes d'œuf délayés.

Abaisser mince, sur la table farinée, 5 à 600 gr. de pâte brisée; la couper en ronds, à l'aide du plus grand coupe-pâte uni ou cannelé. Au centre de chaque rond poser une petite partie de l'appareil, humecter la pâte et la replier, peu à peu, en dessus de l'appareil, de façon à obtenir une espèce de bourse droite. Les poser à mesure (debout) sur une plaque, les tremper dans des œufs battus, les paner et les faire frire; les égoutter et les dresser sur une couche de persil frit; placer aussi un peu de ce persil entre les croquettes afin de les soutenir.

337. Salade Russe à la gélée. (Dessin n° 50.) — Prendre 2 moyennes langoustes



cuites, supprimer les coquilles des pattes et des queues, couper les chairs de celles-ci en tranches, les déposer dans une terrine pour les assaisonner et les mariner. Couper les

chairs des pattes en petits dés et les mêler avec une salade de légumes variés, également coupés en petits dés, et liés avec de la mayonnaise collée.

Placer un moule à timbale et à cylindre dans une terrine, l'entourer avec de la glace pilée et en décorer les parois avec des losanges régulières formées de blancs d'œuf et de cornichons crus ou de betteraves cuites ; les disposer dans le genre représenté par le dessin en ayant soin de tremper à mesure chaque détail dans de la gelée mi-prise. Emplir le moule avec la salade liée sur glace. Une heure après, tremper le moule à l'eau chaude, et renverser la salade sur un *pain-vert* collé sur un plat. Napper à la gelée les tranches de langouste, les dresser en couronne sur le haut, et garnir le puits avec de la gelée hachée; croûtonner la base du *pain-vert* et envoyer à part une saucière de mayonnaise aux œufs.

338. Grondins à l'Égyptienne. — Vider 2 grondins, les diviser en tronçons. Émincer 2 poireaux, les mettre dans une casserole avec de l'huile, les faire revenir pour les colorer, leur adjoindre les tronçons de grondins bien épongés, les sauter pendant quelques minutes, les saler, les saupoudrer avec une poignée de farine et les mouiller, juste à couvert, avec de l'eau de tomate: la sauce doit être peu liée. Ajouter quelques grains de poivre et girofle, ainsi qu'un bouquet de persil et feuilles de menthe; cuire le poisson à feu modéré et retirer les tronçons aussitôt qu'ils sont cuits. Faire réduire la sauce, la lier avec 2 gousses d'ail, pilées et converties en pommade avec de l'huile, jus de citron et 4 jaunes d'œuf; passer la sauce au tamis en la versant sur le poisson, et saupoudrer le ragoût avec de la menthe hachée.

339. Rougets à la Livournaise. — Écailler 7 à 8 beaux rougets, les ranger dans un plat à gratin huilé, les assaisonner, les arroser avec quelques cuillerées de bonne sauce tomate; les saupoudrer avec un peu de mie de pain mêlée avec du persil haché et une pincée de grains de fenouil pilés; les arroser avec de l'huile, les pousser au four modéré pour finir de les cuire en les arrosant avec leur fonds. En les sortant du four poser le plat dans un autre plat lui servant de doublure.

340. Rougets à la Bordelaise. — Supprimer les ouïes à 8 beaux rougets de roche, les assaisonner, les fariner et les ranger dans une casserole beurrée ou masquée au fond avec de l'huile, et saupoudrée avec une pincée d'échalotes hachées; mouiller les rougets avec un verre de vin blanc, faire bouillir le liquide, couvrir aussitôt la casserole, mettre des cendres chaudes sur le couvercle, et finir de cuire les rougets à feu modéré : les dresser sur un plat. Verser dans la casserole 4 cuillerées à bouche de glace fondue, faire bouillir le liquide, le passer au tamis dans une casserole, lui mêler 4 à 5 cuillerées à bouche de purée de tomate non liée, donner un seul bouillon à la sauce, la retirer sur le côté en lui incorporant 100 gr. de beurre divisé en petites parties; la finir avec le jus d'un citron, ainsi qu'une pincée de persil haché, et avec elle masquer les rougets.

341. Rougets grillés à la Nantaise. — Choisir quelques beaux rougets de roche, à tête ronde et bien frais, les écailler, les saler, les arroser avec de l'huile et les faire griller des deux côtés. — Dans l'intervalle, mettre 2 cuillerées à bouche d'échalotes dans une petite casserole avec 100 gr. de beurre, les faire revenir sans prendre couleur, leur mêler un décil. de glace fondue, donner un bouillon au liquide, le retirer et lui incorporer un morceau de beurre à la maître-d'hôtel; tourner la sauce jusqu'à ce que le beurre soit dissous, la finir avec le jus d'un citron. Dresser les rougets, les masquer avec la sauce.

342. Rougets en cornet. — Faire revenir à l'huile 2 cuillerées à bouche d'oignon haché et mêlé avec de l'échalote. Quand il est de couleur blonde lui additionner le double

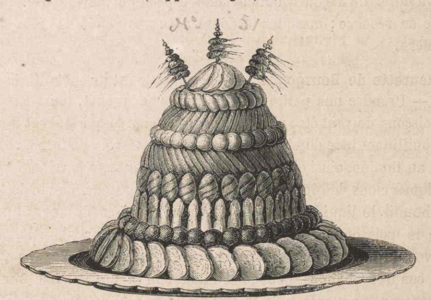
de son volume de champignons crus et hachés, en faire réduire l'humidité, leur adjoindre 2 cuillerées à bouche de câpres, quelques filets d'anchois et du persil, hachés ensemble; retirer aussitôt les fines herbes du feu.

Choisir 5 ou 6 moyens rougets de roche, les nettoyer, les assaisonner, les arroser avec de l'huile. — Couper 7 ou 8 morceaux de papier de forme triangulaire, les huiler d'un côté, les tourner en cornets proportionnés aux dimensions des rougets. Masquer les deux côtés des rougets avec une petite partie de fines herbes, les introduire, tour à tour, chacun dans un cornet, plisser celui-ci en l'aplatissant, les ranger sur un gril couvert de papier épais et huilé, les faire chauffer à feu très-doux en les retournant; les dresser sur un plat.

343. Dentici, sauce homard. — Ce poisson est commun sur les côtes de la Méditerranée; en Italie il est très-estimé, et en Provence aussi; il a la forme du *pagel*, avec une tache noire au-dessus de l'œil. — Écailler le poisson, le vider, le ciseler, l'assaisonner et l'arroser avec de l'huile; le faire griller des deux côtés, à feu modéré et en l'arrosant souvent. Quand il est cuit, le dresser sur un plat et envoyer à part la sauce suivante :

Sauce homard chaude. — Prendre 2 cuillerées à bouche d'œufs de homard ou de langouste, les piler avec 4 à 5 jaunes d'œuf durcis et un morceau de beurre, passer l'appareil au tamis. — Préparer une sauce au beurre; quand elle est liée à point, lui incorporer cet appareil rouge qui lui donne une belle couleur. On peut additionner à la sauce un petit salpicon préparé avec des chairs de homard ou de langouste.

344. Chapon maigre de Gênes (cappon magro). (Dessin n° 51.) — Ce mets est national



à Gênes, il n'est guère de festin où il ne soit admis; il est excellent pour les estomacs qui ne redoutent ni l'huile ni l'ail. Sa composition est plus minutieuse que difficile.

Faire cuire un petit *dentici* ou une hirondelle de mer; quand le poisson est froid, en retirer les filets, les diviser en petites parties, les déposer dans une terrine, ensemble avec une queue de langouste cuite et divisée en tranches; les assaisonner, les arroser avec de l'huile et du vinaigre. — Blanchir ou cuire séparément, selon leur besoin, les légumes suivants en quantité proportionnée : haricots verts entiers, pointes d'asperges, fonds d'artichauts, betteraves, salsifis, petits pois, carottes, choux-fleurs et pommes de terre; diviser ces légumes, soit avec le couteau, soit à l'emporte-pièce, selon les espèces; les assaisonner chacun dans une assiette séparée avec sel, huile et vinaigre. — Couper en petits dés des champignons au vinaigre et des cornichons, les mettre dans une petite terrine avec des câpres et des olives sans noyaux, des filets d'anchois et de la *poutargue* coupée en tranches minces.

Couper 2 larges tranches de pain,[1] ayant 2 cent. d'épaisseur, les faire sécher à l'étuve, après en avoir retiré la croûte ; les frotter des deux côtés avec une gousse d'ail, les imbiber avec de l'eau vinaigrée et les poser sur un plat rond, de façon qu'elles en masquent tout le fond. Égoutter, tour à tour, les légumes, les cornichons et le poisson de leur marinade, mais en mettant de côté celle-ci. Dresser symétriquement ces légumes par couches, sur le pain, en entremêlant les frais et les confits, avec les filets de poisson, les tranches de langouste, les anchois et la poutargue, de façon à former avec le tout un dôme aussi varié de nuances et aussi régulier que possible.

Pour donner à ce mets une physionomie plus régulière, il convient de monter les légumes autour d'un moule à dôme, en les trempant à mesure dans la gelée mi-prise. Quand les parois du moule sont garnies, emplir le vide avec le restant des légumes, en plaçant le pain en dessus. Au moment de servir, tremper le moule à l'eau chaude, démouler la salade sur un plat froid, l'entourer à sa base avec des tranches de langoustes, et piquer sur le haut 3 petits hâtelets garnis avec des crevettes.

D'autre part, faire frire à l'huile une poignée de *pignoli*, les égoutter aussitôt qu'ils sont de belle couleur, les mettre dans un mortier, les piler ensemble avec quelques pistaches mondées et la croûte râpée des 2 tranches de pain, leur adjoindre les filets de 4 anchois, les parures des filets de poisson cuits, une pointe de cayenne, une pincée de menthe, un peu de persil haché, et enfin quelques feuilles de blette blanchies et hachées ; former une pâte avec le tout, la passer au tamis, la mettre dans une terrine, lui incorporer peu à peu 2 décil. d'huile de façon à obtenir une espèce de mayonnaise. Lui incorporer la marinade tenue en réserve ; masquer le dôme avec une partie de cette sauce, envoyer le surplus en saucière.

345. La meurette de Bourgogne. — La *meurette* est un mets éminemment national en Bourgogne. — Prendre une petite anguille, un petit brochet, une petite carpe et 2 truites ; tous ces poissons doivent être vivants, nettoyés selon leur besoin et distribués en tronçons. — Faire bouillir un litre de vin rouge dans une casserole en terre, adjoindre les tronçons de poisson au liquide, ainsi qu'un oignon et un bouquet de persil enfermant une feuille de laurier, quelques clous de girofle et 4 gousses d'ail écrasées. Le vin doit juste couvrir le poisson. Faire bouilir le liquide à feu vif, lui mêler 2 verres de cognac pour le faire enflammer. Cuire le poisson pendant un quart d'heure ; retirer alors la casserole du feu, lier la sauce avec un morceau de beurre manié à la farine, lui donner 2 bouillons et la retirer sur des cendres chaudes, pour faire mijoter le ragoût pendant 8 ou 10 minutes, le finir en lui incorporant un morceau de beurre divisé en petites parties. — D'autre part, faire griller 2 grosses tranches de pain, les frotter avec de l'ail, les arroser avec de l'huile, les poser sur le fond d'un plat creux, dresser le poisson sur ce pain et l'arroser avec la sauce, après avoir retiré le bouquet.

346. Spigola, sauce aux huîtres. — Ce poisson est un des plus estimés en Italie, sa chair est très-délicate. — Pour une dizaine de personnes choisir un poisson de 2 à 3 kilogr., l'écailler, le vider, lui brider la tête, le placer sur la grille d'une poissonnière avec des légumes émincés, un bouquet de persil et du sel, le mouiller avec du vin blanc et de l'eau ; poser la poissonnière sur le feu, au premier bouillon la retirer sur le côté, la couvrir et la tenir ainsi pendant 25 minutes. Égoutter le poisson, le glisser sur un plat, l'entourer avec du persil et des pommes de terre cuites à l'eau, envoyer à part une sauce aux huîtres.

347. Ombre écaillé de Lausanne. — C'est un poisson de moyenne grosseur, très-

1. Au lieu de pain on emploie quelquefois des petits biscuits de mer fendus par le milieu.

estimé à Genève même, où toutes les espèces sont en général si bonnes. — Hacher un gros oignon, le faire revenir au beurre, sans prendre couleur, lui additionner deux poignées de champignons crus; aussitôt que ces fines herbes ont réduit leur humidité, les verser dans un plat à gratin; sur celles-ci ranger, l'un à côté de l'autre, 3 ou 4 ombres bien propres, les mouiller avec un verre de vin blanc, les saler légèrement, les arroser avec un peu de beurre fondu, les pousser au four, pour les cuire pendant 10 à 12 minutes en les arrosant; les enlever ensuite à l'écumoire et les dresser sur un plat. Allonger le fonds de cuisson avec un peu de jus ou de glace fondue, le verser dans une petite casserole, pour le faire bouillir et le lier avec un morceau de beurre manié; finir cette sauce avec le jus d'un citron et du persil haché, la verser aussitôt sur les poissons.

348. **Royans grillés à la Bordelaise.** — Les *royans* sont des poissons de la famille des sardines, leur forme est à peu près la même, ils sont plus petits, mais leur chair est plus délicate et moins huileuse. A Bordeaux, on ne mange les royans qu'alors qu'ils sont d'une extrême fraicheur. — Essuyer les royans avec un linge, leur presser fortement le bout de la queue, les saler et les ranger sur un gril pour les faire cuire à feu vif; aussitôt qu'ils blanchissent du côté où le feu les frappe, les retourner, 2 minutes après les dresser sur un plat chaud, envoyer séparément du beurre frais.

349. **Sardines au gratin à la Provençale.** — Choisir 2 douzaines de sardines très-fraiches, les essuyer, une à une, avec un linge, de façon à enlever le gluant et les écailles du poisson; ouvrir les sardines d'un bout à l'autre du côté du ventre, enlever l'arête principale en même temps que la tête mais sans séparer les 2 filets de la sardine. Cette opération est de la plus grande simplicité. Ranger à mesure les sardines sur un plat en les laissant ouvertes, les saler légèrement. — Trier et laver un petit panier d'épinards nouveaux, hacher ceux-ci, les exprimer et les faire revenir dans une poêle avec de l'huile en les remuant avec une cuiller, jusqu'à ce que l'humidité soit évaporée; les assaisonner alors, les verser dans une casserole et les saupoudrer avec une forte poignée de mie de pain; les mouiller avec la valeur d'un verre de bouillon de poisson ou du lait, mais de façon qu'ils restent consistants, leur ajouter un peu de persil haché avec une gousse d'ail, et les cuire à feu modéré pendant quelques minutes.—Prendre la moitié de cet appareil et avec lui masquer le fond d'un plat à gratin; sur cette couche ranger les sardines, l'une à côté de l'autre, les saupoudrer avec de la mie de pain mêlée avec un peu de persil haché, les arroser avec de l'huile et pousser le plat à four modéré pour l'y laisser trois quarts d'heure afin de faire gratiner légèrement les sardines.

350. **Tourte aux anchois.** — C'est une production de l'école méridionale, excellent mets pour un déjeuner d'amateurs; mais il faut surtout qu'il soit préparé avec de bons anchois de Provence et de l'huile d'olives de première qualité.

Mettre dans le mortier les filets d'une trentaine de bons anchois salés, propres et sans arêtes, les piler et les passer au tamis; déposer cette purée dans une terrine, la travailler en lui incorporant, peu à peu, la valeur d'un demi-verre d'huile, de façon à obtenir une pâte moelleuse et lisse sans être trop liquide.

Prendre 6 à 700 gr. de feuilletage à six tours, diviser la pâte en deux parties, abaisser une de celles-ci en abaisse ronde et mince ayant 27 à 28 centimètres de diamètre, l'étaler sur une tourtière, la parer et masquer sa surface avec la purée d'anchois en maintenant celle-ci à quelque distance des bords; humecter au pinceau l'espace resté libre. Abaisser la seconde partie de la pâte, en tenant l'abaisse un peu plus large que la première, la parer régulièrement et enlever un rond sur le milieu à l'aide du huitième

coupe-pâte uni; couper alors cette abaisse en rosace pour la diviser en huit parties égales; prendre celles-ci une à une et les ranger sur la première abaisse en couvrant tout à la fois la pâte et l'appareil aux anchois, en ayant soin de faire légèrement chevaucher chaque partie de pâte et laisser un vide sur le centre de la tourte. Appuyer la pâte sur les bords, la canneler régulièrement sur les contours, dorer la surface supérieure, et avec la pointe du couteau tracer un petit décor sur chaque partie de pâte formant le dessus de la tourte; pousser alors celle-ci à bon four pour la cuire pendant 35 minutes. En la sortant la glisser sur un large plat et lui infiltrer, par le vide central, quelques cuillerées à bouche de bonne huile.

351. Canapés d'anchois, chauds. — Laver une douzaine de bons anchois salés, de Fréjus, les ouvrir, pour en supprimer les arêtes, les hacher ou les écraser avec la lame d'un couteau; mettre cette purée dans une petite casserole, la délayer avec 6 cuillerées à bouche d'huile d'olives de Provence, la chauffer légèrement et la tenir de côté. — Couper 12 tranches de mie de pain d'un centim. d'épaisseur, en forme de carré long, les ranger sur un gril, les faire chauffer des deux côtés, les arroser au pinceau avec de l'huile, les masquer (d'un côté) avec une partie de la purée étendue en couche, saupoudrer cette couche avec un peu de persil haché et pousser le gril au four pour chauffer l'appareil pendant 4 à 5 minutes; dresser aussitôt les canapés sur un plat chaud.

352. Beignets d'anchois à la mode de Nice. — Nettoyer 2 douzaines de bons anchois salés, les faire dégorger dans du vinaigre, les essuyer ensuite avec un linge pour en détacher les filets; les ranger dans une assiette, les arroser avec de la bonne huile et les saupoudrer avec du persil haché. 10 minutes avant de servir, tremper les filets dans une pâte à frire et les plonger dans la friture chaude; quand la pâte est sèche et colorée, les égoutter, les dresser en buisson sur une serviette avec du persil frit.

353. Salade d'anchois. — Laver à l'eau froide quelques anchois salés, les faire dégorger dans du vinaigre, les égoutter sur un linge et lever les filets; émincer ceux-ci en cordons, sur leur longueur, les dresser symétriquement sur une petite assiette ou hors-d'œuvrier avec des œufs durs, du persil et de l'oignon hachés (séparément), ainsi que des petites câpres entières. Arroser le tout avec de l'huile.

354. Séguis au gratin.—Ce poisson est au nombre de ceux que, à Saint-Pétersbourg, on peut acheter en vie en toute saison, même par les froids rigoureux des hivers russes. La chair du séguis est très-délicate et recherchée par les amateurs.

Vider, écailler et laver avec soin 2 séguis, en supprimer les nageoires et les éponger avec un linge. — Beurrer le fond d'un plat à gratin, le saupoudrer avec 2 cuillerées à bouche d'échalotes et quelques poignées de champignons frais et hachés; ranger les poissons sur les fines herbes, les saler légèrement, les masquer avec la valeur d'un verre de sauce brune, peu liée et réduite au vin; les saupoudrer avec les mêmes fines herbes, ainsi qu'avec de la mie de pain et du persil haché; pousser le plat au four modéré pour cuire les poissons pendant 12 à 15 minutes.

255. Ségui fumé, sauce à la Russe. — Choisir un gros ségui fumé, en détacher les filets, couper ceux-ci en tranches, les dresser sur un plat, en les reformant; masquer le fond du plat avec une sauce ainsi préparée :

Sauce à la Russe. — Mettre 2 cuillerées à bouche de moutarde anglaise dans une terrine, la travailler avec une cuiller en bois et lui incorporer, peu à peu, la valeur d'un demi-verre d'huile d'olives, en alternant celle-ci avec 2 cuillerées à bouche de bon vinaigre d'Orléans; finir la sauce avec un grain de sel et une pincée de sucre.

356. Navagas d'Astrakan, au vin blanc. — Ce poisson est originaire d'*Astrakan*. On le trouve à Saint-Pétersbourg, mais en hiver seulement et gelé; cette circonstance ne nuit cependant pas énormément à sa bonté, ce qui fait supposer que les *navagas*, mangées dans leur état de fraîcheur, doivent posséder des qualités supérieures. — Faire dégeler 7 à 8 navagas à l'eau naturelle exposée à la température de la cuisine; les nettoyer, couper droit la tête et ranger les poissons dans un plafond creux et beurré; les assaisonner, les mouiller à moitié de hauteur avec du vin blanc; les cuire à feu vif pendant 10 minutes et à couvert, les égoutter et les dresser sur un plat chaud. Ajouter au fonds de cuisson quelques cuillerées à bouche de glace fondue, un peu de velouté et quelques têtes de champignons frais; faire bouillir la sauce en la réduisant; quand elle est à point, la lier avec 2 jaunes d'œuf délayés, la passer au tamis, la finir avec un petit morceau de beurre d'écrevisses, le jus d'un citron et une pincée de persil haché. Ranger les champignons autour du poisson et masquer celui-ci avec la sauce.

357. Mulet ou muge sauce aux câpres. — Le mulet est très-abondant dans la Méditerranée, ses œufs servent à préparer cette espèce de caviar qu'on appelle *poutargue*. Ce poisson n'est bon que quand il est pris dans les parages rocheux et loin des vases infectes des ports de mer. — Choisir 2 mulets de moyenne grosseur mais bien frais, les écailler des deux côtés, les vider, écourter les nageoires, les laver avec soin à l'intérieur, les bien éponger, leur brider la tête, les ciseler légèrement, les ranger dans une casserole, et les mouiller à couvert avec un court-bouillon au vin blanc, à peu près refroidi; faire bouillir le liquide et le retirer aussitôt sur le côté; 10 minutes après égoutter les mulets, les dresser sur un plat, les masquer avec une sauce aux câpres, préparée avec du fonds de leur cuisson.

358. Mulet à la matelote. — Nettoyer le poisson, le distribuer en tronçons; ranger ceux-ci dans une casserole avec un bouquet de persil et aromates, une gousse d'ail, sel et grains de poivre; les mouiller à couvert avec du vin rouge, ajouter quelques petits morceaux de beurre manié à la farine et faire bouillir vivement le liquide pendant 5 à 6 minutes; lui mêler une quinzaine de petits oignons cuits séparément et finir de cuire le poisson à feu modéré; dresser alors le ragoût sur un plat chaud, dont le fond est couvert avec des croûtons de pain frit.

359. Piklings[1] (Büklinge) **à l'Allemande.** — Lever les filets de 4 à 5 piklings, en supprimer la peau, les diviser en petites parties, les assaisonner, les étaler sur un plat pour les tenir au chaud. Faire cuire au miroir, avec du beurre et dans une large poêle, 6 à 8 œufs bien frais, les assaisonner; aussitôt qu'ils sont à point, les arroser avec un filet de vinaigre et les glisser dans le plat où sont étalés les filets de poissons.

360. Vives au gratin. — Couper d'abord les pointes aiguës (leur piqûre est dangereuse) du dos et du ventre, à quelques vives bien fraîches, les écailler, les vider et les éponger. Beurrer un plat à gratin, le saupoudrer, au fond, avec une cuillerée à bouche d'oignon haché, 4 cuillerées de champignons frais et une pincée de persil également hachés; ranger les vives l'une à côté de l'autre sur ces fines herbes, les saler, les saupoudrer aussi avec des fines herbes et un peu de mie de pain, les arroser avec du beurre fondu; mouiller le fond du plat avec un demi-verre de vin blanc, le pousser au four modéré pour cuire le poisson pendant un quart d'heure : l'envoyer dans le plat même.

361. Macreuses rôties, à la Provençale. — La macreuse est un gibier d'étang, com-

1. Les piklings sont des poissons fumés de la grosseur et de la forme du hareng.

mun dans le midi de la France. La macreuse n'a pas la chair très-délicate; cependant elle est recherchée par des amateurs. — Plumer et flamber 2 macreuses; supprimer la poche sans couper le cou, et les vider par le côté. Hacher 2 gros oignons, les faire revenir à l'huile de couleur blonde; leur mêler 2 fortes poignées de mie de pain trempée à l'eau et bien exprimée; ajouter le foie des macreuses haché, ainsi que les filets de 7 ou 8 anchois salés, câpres et persil hachés; mélanger le hachis avec le pain, l'assaisonner avec du poivre, et le lier avec quelques œufs. Emplir le ventre des macreuses, masquer l'ouverture avec une tranche mince de pain, coudre les chairs. Brider les macreuses en leur croisant les jambes comme aux grives, et en accrochant la tête aux pattes; les faire rôtir à la broche, en les arrosant avec de l'huile, mêlée avec quelques cuillerées à bouche de purée d'anchois fondue dans la lèchefrite. Quand elles sont cuites, les débrocher, les débrider, les dresser sur plat et les arroser avec le fonds de la lèchefrite; envoyer séparément une sauce hachée.

362. **Terrapines fricassées, à la Maryland.** — Les terrapines sont des petites tortues amphibies communes en Amérique; la même espèce se retrouve en Allemagne et en Pologne. Les Américains les estiment beaucoup. — Choisir 2 ou 3 terrapines vivantes, de celles qu'on appelle *diamant-bocks*. Les plonger à l'eau bouillante, les retirer aussitôt pour enlever l'épiderme en les grattant, les cuire à l'eau salée pendant une demi-heure; les égoutter alors pour les ouvrir et diviser les viandes en morceaux après avoir supprimé la tête et les pattes. Les mettre dans une casserole avec du beurre et un bouquet garni, les faire revenir, les assaisonner de haut goût, les saupoudrer avec une cuillerée à bouche de farine et les mouiller à peu près à hauteur avec de la crème; faire bouillir le liquide en le tournant; 4 minutes après lui mêler un verre de bon *sherry;* 8 à 10 minutes après, retirer la casserole du feu, et lier la sauce avec 4 jaunes d'œuf délayés; lui incorporer ensuite 150 gr. de beurre, divisé en petites parties : enlever le bouquet, dresser le ragoût sur un plat, et le saupoudrer avec du persil haché.

363. **Le caviar (Kaviar).** — Le caviar est un produit de la Russie orientale. Celui d'*Astrakan* est le plus renommé, mais c'est de Russie qu'on l'expédie dans les différentes contrées de l'Europe. Le caviar est un excellent mets de déjeuner, il est apéritif et sain. En Russie, on mange le caviar avec des fourchettes en bois ou en nacre, car on ne doit pas y toucher avec du métal. On sert le caviar avec des croûtes de pain grillées, on l'assaisonne ordinairement avec du poivre et du jus de citron, mais les Épicuriens robustes lui mélangent de la ciboulette ou de l'oignon haché. Cette addition en relève singulièrement le ton et la saveur. — Pour conserver les qualités du caviar, il faut l'enfermer dans un vase en grès et le tenir à couvert sur glace. A une température élevée, le caviar frais perd ses qualités. — En Orient et même dans le midi de la France, on mange le caviar *pressé*, ou bien de la *poutargue;* l'un et l'autre de ces produits sont également très-estimés par les amateurs, mais ils n'ont plus les mêmes qualités que le caviar fraîchement salé.



BOUCHERIE.

On entend par *Boucherie* les viandes de bœuf, de veau, de mouton, d'agneau, de chevreau et de porc.

La boucherie dans son ensemble est en quelque sorte le nerf et l'âme de la cuisine; il n'est pas de dîners gras, pas de festins où elle ne joue un rôle considérable.

Par le ton relevé ou onctueux de leurs essences, les viandes de boucherie sont aussi indispensables sur la table que dans la cuisine. Un dîner classique ne pourrait, en effet, se passer de grosses viandes, et dans la cuisine, c'est avec leur concours qu'on prépare les bouillons et les jus succulents, ainsi que la plus grande partie des sauces.

On sert les viandes de boucherie soit comme relevé, soit comme entrée, rarement comme rôt; mais pour relevé de même que pour entrée, on sert souvent les viandes rôties et grillées.

Les viandes de boucherie noires, c'est-à-dire, celles de bœuf et de mouton, si elles sont servies rôties ou grillées, doivent être tenues saignantes, car à l'inverse de celles qui sont bouillies ou braisées, plus elles cuisent plus elles deviennent dures; et en perdant leur tendreté elles perdent, non-seulement leur arome et leurs sucs nutritifs, mais elles sont encore plus difficiles à digérer.

Les viandes blanches, celles de veau, de porc et d'agneau, pour être goûteuses au palais et de facile digestion, exigent au contraire d'être bien atteintes et non saignantes.

Les viandes de boucherie noires qu'on sert dans un dîner, si elles sont rôties, gagnent beaucoup à être découpées sur table, et distribuées à mesure aux convives : toute viande rôtie découpée d'avance, abandonne par ce fait la plus grande partie de ses sucs nutritifs. Amphitryons, ne perdez jamais de vue cette considération !

Les mets préparés dans la cuisine, ceux du moins qui ne sont pas faits pour être mangés froids, doivent être servis sur des plats bien chauds ; mais cette règle s'applique surtout aux viandes de boucherie. Une viande rôtie, servie sur une assiette ou sur un plat froid, perd considérablement de ses

qualités. C'est pour prévenir ce danger, que les gourmets intelligents font poser les relevés et les entrées chaudes sur des réchauds.

Les viandes de boucherie qu'on sert pour relevé, quand elles sont destinées à être découpées sur table, ne doivent pas être garnies; il est préférable alors de dresser la garniture séparément : mais si les relevés sont simplement destinés à figurer sur table pour être découpés sur le buffet de la salle à manger, aucune raison ne s'oppose à ce qu'on les garnisse avec abondance et même avec coquetterie, mais surtout avec discernement.

N'ayant pas fait un chapitre spécial pour la dissection des viandes à table, j'ai, à chaque article, donné des indications précises sur la manière de procéder.

364. Rosbif à l'Anglaise. (Dessin nº 52.) — Quand on veut manger un bon rosbif il faut non-seulement choisir un aloyau provenant d'un jeune animal, n'ayant jamais travaillé, mais il faut encore donner le temps à la viande de se mortifier. Un rosbif ne possédant pas ces qualités ne donne jamais de résultats satisfaisants. Les Anglais, grands amateurs de rosbif, sont aussi d'une grande prévoyance, ils laissent mortifier la viande aussi longtemps qu'elle peut se conserver fraiche, c'est-à-dire de dix à quinze jours en hiver. Tout le monde évidemment ne peut pas agir de la sorte, mais il est bon qu'un amateur sache à quelle condition il peut se procurer un mets qui ne laisse rien à désirer.

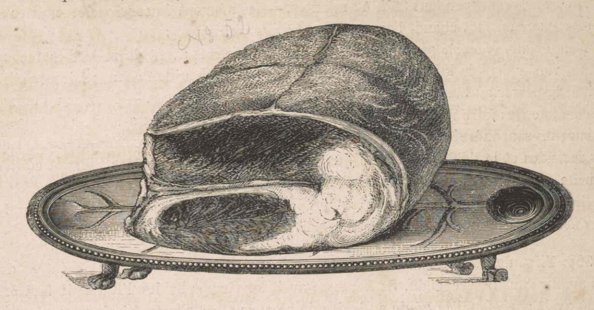
Couper sur le centre d'un aloyau, un morceau de rosbif de 30 à 40 centim. de long, sans détacher le filet mignon; écourter la panoufle, diminuer l'épaisseur de la graisse qui couvre le filet, si elle est trop volumineuse, puis ficeler le rosbif en serrant la panoufle sur le côté ; couvrir la surface supérieure avec du double papier graissé en le soutenant avec de la ficelle; embrocher le rosbif, sans le percer, sur une broche anglaise, le faire partir à bon feu, l'arroser d'abord avec de la graisse de marmite épurée, puis avec celle qui tombe dans la lèchefrite; soutenir la chaleur du feu et lui donner 2 heures de cuisson. Un morceau de 3 à 4 kilogr. peut cuire en une heure et demie. Quand le rosbif est cuit, les chairs intérieures doivent se trouver juteuses et rosées.

Une demi-heure avant de débrocher le rosbif, enlever le papier qui l'enveloppe afin de lui faire prendre couleur, le saler, le débrocher, le débrider et le dresser sur un plat à *réservoir* en l'appuyant sur le filet ; envoyer à part des racines de raifort râpées ou une sauce au raifort, ainsi que des pommes de terre cuites à l'eau salée ou à la vapeur.

A défaut de broche à l'anglaise, peu répandues dans nos cuisines, il faut percer la viande du rosbif avec la broche, en la traversant sur le milieu, de façon que la pièce se trouve en équilibre pour tourner; dans tous les cas il faut la soutenir des deux côtés, avec des brochettes en fer assujetties à la broche par les deux bouts. A défaut de tourne-broche on peut cuire un rosbif au four, mais pour bien réussir il convient de le poser sur une grille et celle-ci dans un plafond creux contenant de la graisse fondue; on couvre le rosbif avec du papier; on le fait cuire en le retournant et en l'arrosant. Cette méthode est la meilleure après la broche.

Découpage. — Le rosbif gagne énormément à être découpé à table même. Des bons rosbifs on ne découpe que le gros filet ; de ceux qui sont douteux, on découpe le filet mignon; dans les deux cas on découpe les viandes sur la charpente même. Mais après

avoir enlevé les parties extrêmes. On coupe transversalement la viande du rosbif sur toute son épaisseur, de façon à obtenir des tranches aussi larges que possible, mais



minces; avec ces tranches on ne doit servir, dans les assiettes, que le jus qui découle des viandes dans le plat. Le plat à réservoir est une amélioration précieuse.

365. Le rosbif du restaurant. — Détacher de l'os le gros filet d'un aloyau, sans filet mignon, le parer du gros nerf, le couper droit du côté de la panoufle, en tenant celle-ci large et sans retirer la graisse qui adhère à la viande. Graisser le fond d'un plafond creux avec du saindoux ou du bon dégraissis; étaler sur ce fond des débris de graisse de bœuf crue, et poser le rosbif sur celle-ci en l'appuyant sur le côté de la peau; graisser le dessus, le saler et pousser le plafond à four vif, de façon que la viande soit saisie; l'arroser de temps en temps avec la graisse. Trois quarts d'heure après, retirer le plafond du four, tenir le rosbif à l'étuve pendant un quart d'heure et le dresser. — Par cette cuisson violente on obtient le rosbif juteux et en même temps rosé. — Cet apprêt convient dans les moments de presse.

366. Rosbif froid au raifort.— Les rosbifs, même ceux de médiocre qualité, sont généralement plus tendres quand ils sont refroidis que quand ils sont chauds. — Prendre un morceau de rosbif froid, détacher la viande de la coquille, retirer le gros nerf qui longe l'épaisseur du gros filet, du côté de l'arête, couper des tranches minces sur toute la largeur du rosbif, les dresser symétriquement sur un plat long, à cheval les unes sur les autres, les entourer avec du persil ou avec de la gelée ; envoyer à part une sauce raifort ainsi préparée :

Sauce raiford froide. — Râper un morceau de racine de raifort, le hacher fin, le mettre dans une petite terrine vernie, lui mêler son même volume de mie de pain, une pincée de sucre, un peu de sel, 2 cuillerées à bouche de vinaigre, et enfin un peu de bouillon pour lier la sauce au point voulu.

367. Filet de bœuf rôti, sauce au pauvre homme. — Prendre un filet de bœuf mortifié à point, le parer en partie de la graisse, en supprimer la peau nerveuse et piquer la surface supérieure avec du lard ; le déposer dans une terrine, l'assaisonner avec sel et poivre, l'arroser avec de l'huile et lui mêler les chairs de 2 citrons (sans écorce ni pepins) coupées en tranches minces, ainsi qu'un gros oignon émincé, une poignée de persil vert, du thym et du laurier; faire mariner le filet pendant 24 heures, le retirer de la marinade pour l'embrocher : à défaut de broche à l'anglaise, le traverser, sur sa lon-

gueur, avec une brochette en fer et fixer celle-ci sur une broche. Faire partir le filet à bon feu, l'arroser avec de l'huile, verser le fonds de sa marinade dans la lèchefrite et le cuire, en l'arrosant, pendant 35 à 40 minutes. — Au moment de servir débrocher le filet, le dresser sur un plat chaud, l'arroser avec la sauce suivante :

Sauce pauvre homme pour le filet. — Quelques minutes avant de retirer le filet de la broche, verser dans la lèchefrite la valeur d'un verre de bouillon chaud; faire bouillir le liquide, le passer au tamis dans une casserole pour le dégraisser. — Hacher un oignon et une échalote, les faire revenir avec un peu d'huile ou de saindoux sans leur faire prendre couleur; les saupoudrer avec une cuillerée à bouche de farine, cuire celle-ci pendant quelques secondes et la délayer avec le jus de la lèchefrite; lui mêler alors 4 cuillerées à bouche de bon vinaigre et faire bouillir la sauce en la tournant. 5 à 6 minutes après la retirer du feu, lui mêler une petite poignée de câpres hachées ensemble avec les filets de 2 anchois; la finir avec une pincée de poivre et du persil haché.

368. Filet de bœuf à la Vernon. — C'est à lord *Vernon* qu'on doit la création de ce mets aujourd'hui très-répandu. Sa hautesse avait longtemps habité l'Italie, il faut croire qu'elle avait approfondi le génie culinaire de ce pays et qu'elle en faisait quelque cas.

Parer un filet de bœuf, le piquer avec du lard, l'assaisonner, le mettre dans une terrine, le mouiller à moitié de hauteur avec une marinade cuite et tiède, le faire macérer dans celle-ci pendant 5 à 6 heures; le marquer ensuite dans une casserole foncée avec des légumes, du lard et du jambon, le mouiller à moitié de hauteur, partie avec la marinade, partie avec du jus préparé avec les parures. Faire bouillir vivement le liquide pendant 10 minutes et retirer la casserole sur feu modéré, avec des cendres chaudes sur le couvercle; l'arroser souvent avec son fonds; quand il est cuit, passer ce fonds, le dégraisser, l'allonger avec un peu de bouillon et de madère, le faire réduire en demi-glace, le lier avec un peu de sauce brune et 3 cuillerées à bouche de cacao (chocolat sans sucre) dissous à la bouche du four et délayé avec un peu de jus; ajouter à la sauce 2 ou 3 cuillerées de gelée de groseilles, 2 poignées de petits raisins, ramollis à l'eau et une poignée de *pignoli* torréfiés. — Au moment de servir dresser le filet sur un plat, le glacer, l'entourer avec la sauce et envoyer à part des croquettes de macaroni.

369. Filet de bœuf aux truffes. — Parer un filet de bœuf, le larder intérieurement avec des truffes crues, l'assaisonner, le déposer dans une terrine, le masquer avec une mirepoix de légumes cuits avec un verre de madère, lui adjoindre les parures de truffes crues et le faire macérer pendant 12 heures; l'égoutter alors, le masquer avec les légumes et les parures de truffes, l'envelopper avec des bardes de lard, le marquer dans un plafond creux foncé avec de la graisse hachée et des légumes; l'arroser avec le fonds de la marinade et le pousser au four pour le faire cuire à court mouillement et à feu modéré; quand il est arrivé aux trois quarts de sa cuisson, le déballer et finir de le cuire en l'arrosant; l'égoutter ensuite et le tenir au chaud. — Allonger le fonds de cuisson avec un peu de bouillon, faire bouillir le liquide, le passer, le dégraisser et le faire réduire en demi-glace; mêler à celle-ci un peu de sauce, ainsi que 4 truffes crues et coupées en dés; la faire réduire en la tournant jusqu'à ce qu'elle soit à point. — Au moment de servir dresser le filet sur un plat, le masquer avec la sauce et ranger les truffes autour.

370. Filet de bœuf, sauce Madère. — Choisir un filet mortifié à point : les filets frais sont toujours coriaces. Parer les chairs en supprimant la peau nerveuse qui les recouvre, mais sans machurer les viandes, ce qui est ford laid. Enlever une partie des graisses du côté, ainsi que la *chaîne*, c'est-à-dire les chairs nerveuses qui se trouvent du côté opposé

aux graisses latérales. Piquer avec du lard la surface supérieure du filet. Couper en menus morceaux les graisses enlevées et avec elles masquer le fond d'un plat à rôtir; sur cette graisse, étaler quelques lames épaisses de carottes, d'oignon et de céleri, poser le filet sur ces légumes, le saler et le couvrir avec un papier graissé. Verser au fond du plat à rôtir la valeur d'un verre d'eau chaude, pousser le plat au four modéré et cuire le filet en ayant soin de l'arroser souvent avec sa graisse et de veiller à ce que le fonds de cuisson ne brûle pas.

Trois quarts d'heure après, le filet doit se trouver cuit à point[1]; l'égoutter alors sur un plafond et verser dans le plat à rôtir la valeur de 2 verres de bon jus tiré avec les parures du filet; déglacer le plafond en faisant bouillir le liquide, passer celui-ci au tamis, le laisser déposer, le dégraisser avec soin, le faire réduire en demi-glace et le lier avec quelques cuillerées de sauce brune; faire bouillir la sauce, la retirer sur le côté du feu, la faire dépouiller pendant un quart d'heure en lui mêlant, peu à peu, trois quarts de verre de bon madère; quand elle est de bon goût et liée à point, la dégraisser avec soin, la passer et la tenir au bain-marie.

Au moment de servir égoutter le filet, le dresser sur un plat, le glacer au pinceau, l'entourer avec une garniture de petites croquettes et verser la sauce dans une saucière.

371. **Filet de bœuf à la Richelieu.** (Dessin n° 53.) — Parer un bon filet de bœuf mortifié à point, le piquer avec du lard, sur sa partie centrale, et masquer, avec des bardes



de lard, les parties non piquées. Placer le filet dans un plafond foncé avec des débris de graisse, l'arroser avec du bon dégraissis, et le faire cuire au four pendant 50 à 60 minutes, en l'arrosant seulement avec la graisse du plafond. — Un quart d'heure avant de servir, le déballer, le glacer au pinceau et finir de le cuire ainsi; l'égoutter ensuite, le parer, le dresser sur un plat, l'entourer, d'un côté, avec des tomates farcies et un bouquet de laitues glacées; de l'autre côté, dresser 6 gros champignons farcis et un bouquet de petits choux braisés. Envoyer à part une saucière de sauce madère. — Cette pièce est dressée pour figurer sur table. Le filet doit être découpé dans la salle à manger.

372. **Filet de bœuf à la purée de céleri.** — Prendre un filet de bœuf, le parer avec soin en procédant comme il est dit au n° 370; le larder intérieurement avec des filets de lard et de jambon préalablement assaisonnés, rouler le filet en anneau en le bridant par les deux bouts, le saler, le masquer sur les deux surfaces avec des tranches d'oignon, une feuille de laurier et quelques aromates; l'envelopper avec des bardes de lard en soutenant celles-ci avec de la ficelle.

Foncer une casserole en braise, poser le filet sur ce fond, le mouiller à moitié de

1. On reconnaît le point précis de cuisson d'un filet de bœuf quand, en appuyant les viandes avec le doigt, elles se trouvent élastiques; c'est là un point que la pratique apprend à distinguer.

hauteur avec moitié vin blanc et moitié jus; faire bouillir le liquide pendant 7 à 8 minutes et retirer la casserole sur feu modéré avec des cendres chaudes sur le couvercle; cuire le filet pendant une heure et quart en l'arrosant souvent; quand il est à point, le retirer, le déballer et le débrider; passer le fonds de cuisson au tamis, le dégraisser, le lier avec un peu de sauce brune et le faire réduire d'un tiers. — Au moment de servir, dresser une purée de céleri sur un plat chaud, poser le filet sur la purée, l'arroser avec une partie de la sauce et verser le restant dans une saucière.

Purée de céleri. — Émincer quelques racines tendres de céleri (valeur de 300 gr.), les faire blanchir à l'eau salée, pendant quelques minutes, les égoutter ensuite et les mettre dans une casserole; les assaisonner, les mouiller avec un peu de bouillon, les faire cuire à feu modéré et à court mouillement; les piler, et les déposer dans une terrine. Verser dans une casserole plate la valeur d'un verre de béchamel, la faire réduire en la tournant et en lui mêlant 4 cuillerées à bouche de glace fondue. Quelques minutes après lui adjoindre les céleris et faire réduire l'appareil jusqu'à ce qu'il soit consistant; le passer alors au tamis; le chauffer sans le faire bouillir.

373. **Pilaff de filet de bœuf à la mode de Barcelone.** — Prendre la tête d'un filet de bœuf (valeur d'un kilogr.), couper la viande en carrés de 4 centim., les mettre dans une casserole avec 250 gr. de petit salé blanchi et coupé en gros dés, un oignon haché, un bouquet de persil garni avec des aromates, et enfin un morceau de beurre ou du saindoux; poser la casserole sur un bon feu pour faire revenir les viandes, les saler légèrement; quand elles ont réduit leur humidité, les mouiller avec la valeur d'un verre de bouillon, couvrir la casserole et laisser réduire le liquide à glace tout doucement. Lui adjoindre alors la même quantité de bouillon qu'auparavant et le faire encore réduire à glace; à ce point, les viandes doivent se trouver à peu près cuites. Leur adjoindre 500 gr. de riz trié, lavé et séché sur un tamis; 2 secondes après, mouiller le riz et les viandes au double de hauteur avec du bouillon léger, donner 5 à 6 minutes d'ébullition au liquide, assaisonner le ragoût avec un peu de safran, une pincée de poivre doux d'Espagne, une pointe de cayenne, ainsi que 4 cuillerées à bouche de sauce tomate; fermer la casserole aussi bien que possible, la retirer sur le côté du feu avec des cendres chaudes autour. 20 minutes après dresser le pilaff dans un plat creux.

374. **Émincé de filet de bœuf, à la Polonaise.** — Prendre un morceau de filet de bœuf cuit et froid, le diviser en deux parties sur sa longueur; couper celles-ci en tranches d'un demi-centim. d'épaisseur. Couper, chacun en deux parties, 5 ou 6 gros oignons blancs, les émincer, les mettre dans une poêle avec du beurre, les assaisonner avec sel et poivre, les faire revenir de belle couleur; les verser alors dans une casserole, les mouiller à couvert avec du vin blanc et du jus pour les faire cuire à feu modéré. 10 minutes après les lier avec un peu de sauce; retirer la casserole du feu, mêler au ragoût une pincée de persil haché, ainsi qu'une pointe de cayenne; ranger aussitôt les tranches de bœuf dans un plat creux et par couches, masquer chaque couche avec une partie des oignons en les saupoudrant avec un peu de mie de pain et 2 cuillerées à bouche de racines de raifort hachées. Masquer également le dessus avec le restant des oignons, saupoudrer ceux-ci avec de la mie de pain et pousser le plat à four très-doux; 20 minutes après le sortir, le poser sur un autre plat et l'envoyer.

375. **Biftecks de Chateaubriand.** — La méthode que je vais produire n'est pas précisément celle adoptée par le plus grand nombre, mais, si elle n'est pas meilleure, elle a du moins le mérite d'être celle que le grand écrivain préférait et à laquelle son cui-

sinier avait donné ce nom. — Couper quelques biftecks sur le milieu d'un bon filet de bœuf en leur donnant 3 centim. d'épaisseur; les parer, les battre légèrement, les fendre horizontalement par le milieu sans séparer les parties et en formant une espèce de poche, peu ouverte, dont la coupure intérieure arrive jusqu'à l'extrême limite des bords.

D'autre part, faire dégorger et blanchir 200 gr. de moelle de bœuf en un morceau entier; quand elle est froide l'éponger sur un linge, la couper en tranches, assaisonner celles-ci avec sel et cayenne, les glacer au pinceau, les saupoudrer avec un peu d'échalote hachée et légèrement revenue; introduire ces tranches dans l'ouverture des biftecks, appuyer les viandes, les assaisonner des deux côtés, les humecter avec de l'huile et faire griller les biftecks à feu vif pendant 12 à 14 minutes, en observant de relever légèrement le gril du côté où se trouve l'ouverture des biftecks afin d'éviter l'écoulement de la moelle; quand ils sont cuits, les dresser sur un plat, les arroser avec 4 cuillerées à bouche de glace fondue et mêlée avec le jus d'un citron, une pincée d'estragon haché, ainsi qu'avec 2 cuillerées à bouche de moelle cuite et coupée en dés.

376. Pouding de biftecks, aux huîtres. — *Pâte à pouding.* — Étaler en couronne (sur la table) 500 gr. de farine, mettre dans le centre 275 gr. de graisse de rognons de bœuf épluchée et bien hachée, un peu de sel et un demi-verre d'eau; mêler l'eau et la graisse en incorporant peu à peu la farine; assembler la pâte, sans la travailler, la laisser reposer pendant 10 minutes.

Abaisser ensuite la pâte au rouleau, en abaisse mince, et avec elle foncer un grand bol ou un moule à dôme plus large que haut. Couper 8 ou 10 biftecks à moitié de grosseur ordinaire, les parer, les assaisonner avec sel et poivre. — Hacher un oignon, le faire légèrement revenir avec du beurre, dans une casserole plate, lui adjoindre les biftecks, les chauffer des deux côtés, seulement pour roidir les chairs et les retirer dans une terrine.

Mettre une demi-cuillerée à bouche de farine dans la casserole où ont chauffé les biftecks, cuire cette farine pendant quelques secondes en la tournant, la mouiller avec un peu de jus et un peu de vin, de façon à obtenir une petite sauce un peu serrée; la verser sur les biftecks et, 8 à 10 minutes après, emplir le vide du moule avec les viandes, en es alternant avec 3 à 4 douzaines d'huîtres crues et bien épongées, masquer chaque couche avec un peu de sauce. Quand le moule est plein, replier la pâte des bords vers le centre, de façon à fermer les issues; couvrir la partie supérieure avec un rond de la la même pâte. — Beurrer le centre d'une serviette humide, la fariner sur la partie beurrée, appliquer cette partie sur la pâte du pouding, nouer fortement (avec de la ficelle) les pans de la serviette à l'autre extrémité du moule en les serrant contre celui-ci. Plonger alors le pouding dans un vase d'eau bouillante, lui donner une heure et demie d'ébullition en ayant soin de tenir la marmite couverte. Égoutter le moule, le tremper à l'eau froide, nlever la serviette et renverser le pouding sur un plat.

377. Bœuf à la mode de Paris. — Ce mets est très-populaire à Paris dans les cuisines bourgeoises comme dans les restaurants. — Prendre un morceau d'aloyau, coupé sur le bout, pesant de 2 à 4 kilogr.; désosser la viande, la larder intérieurement, dans le sens du fil de la chair, avec des filets de lard et de jambon crus, préalablement assaisonnés. La déposer dans une terrine, l'assaisonner, l'arroser avec une demi-bouteille de vin blanc et la faire macérer pendant 5 à 6 heures; l'égoutter, la rouler et la ficeler.

Choisir une casserole proportionnée aux dimensions de la pièce de bœuf, la foncer avec des bardes de lard, poser la viande dans la casserole, l'arroser avec sa marinade, la mouiller à hauteur avec du bouillon, et la masquer avec quelques larges bardes de lard,

ajouter un bouquet garni, des aromates et aussi une gousse d'ail; faire bouillir le liquide et retirer la casserole sur des cendres chaudes avec du feu sur le couvercle; retourner la viande de temps en temps; quand elle est aux trois quarts cuite, passer le fonds au tamis, le remettre dans la casserole avec la viande, lui adjoindre une garniture de carottes et de petits oignons très-légèrement blanchis; continuer l'ébullition très-douce. — Au moment de servir, égoutter la viande, la dresser sur un plat, pour la débrider et l'entourer avec les légumes; dégraisser le fonds de cuisson (il doit se trouver réduit en demi-glace), le passer et le verser dans le plat.

378. **Tournedos au Madère.** — Couper sur les chairs d'une tête de filet de bœuf préalablement parées, 8 à 10 tranches de l'épaisseur d'une pièce de 5 francs, dans les mêmes dimensions d'un filet de poulet, mais de forme ovale; les battre légèrement avec le manche du couteau, les parer et les assaisonner avec sel et poivre. Faire chauffer du beurre clarifié dans une casserole mince et plate, en saupoudrer le fond avec une pincée d'oignon haché et ranger les tournedos sur ce fond, les uns à côté des autres; les faire revenir des deux côtés; quand ils sont atteints à point, les mouiller avec la valeur d'un demi-verre de jus et faire tomber le liquide à glace; les retourner et les mouiller de nouveau pour faire réduire encore le liquide, mais à feu modéré, de façon que la viande cuise tout doucement en se glaçant; quand les tournedos sont cuits, les dresser en couronne sur un plat chaud, allonger le fonds de cuisson avec un demi-verre de madère, faire bouillir le liquide; 2 minutes après, le lier avec 4 cuillerées à bouche de sauce brune réduite; le passer aussitôt sur les tournedos et alterner ceux-ci, chacun avec un croûton de pain coupé en crête, frit et glacé au pinceau.

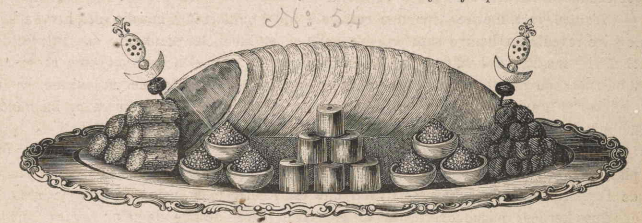
379. **Biftecks à l'Allemande.** —Prendre la tête et le bout d'un filet de bœuf (500 gr.); en supprimer les nerfs et la peau. Couper la viande en morceaux pour la hacher très-fin et lui adjoindre un tiers de son volume de graisse de rognons de bœuf épluchée et hachée; ajouter au hachis un oignon haché et légèrement revenu au beurre, l'assaisonner avec sel et poivre, le diviser en parties égales de la grosseur d'un œuf, arrondir celles-ci en boule, les applatir avec le couteau en les tenant de l'épaisseur d'un bifteck ordinaire. — Un quart d'heure avant de servir, faire fondre un morceau de beurre dans une poêle, ranger les biftecks dans le fond de celle-ci, les faire cuire, des deux côtés, sans violence, car ils sont un peu longs à pénétrer; quand ils sont à point, les dresser sur un plat; étaler sur chacun d'eux la valeur d'une cuillerée à bouche d'oignon émincé et cuit au beurre dans une petite casserole; les arroser avec de la glace fondue et les dresser sur un plat.

380. **Biftecks à la Nelson.** — C'est un mets de déjeuner; pour le préparer il faut disposer d'une petite timbale en cuivre, étamée en dedans et en dehors, de forme basse et ayant un couvercle fermant hermétiquement. — Couper, sur un filet de bœuf, 2 ou 3 biftecks, les assaisonner avec sel et poivre, masquer le fond de la timbale avec une couche épaisse de beurre, étaler sur celui-ci 2 oignons émincés; sur l'oignon, étaler une couche de pommes de terre crues, pelées et émincées; les assaisonner aussi avec sel et poivre, puis ranger les biftecks sur les pommes de terre sans qu'ils soient trop les uns sur les autres; couvrir la timbale, la poser sur feu vif et 5 minutes après la retirer sur feu plus modéré ou à la bouche du four pour donner aux biftecks un quart d'heure de cuisson; les envoyer dans la timbale même.

381. **Biftecks à la Napolitaine.** — Couper 5 à 6 biftecks, les parer, les battre légèrement, les assaisonner, les ranger dans une terrine et les masquer avec une marinade

cuite pour les faire macérer pendant 2 heures; les égoutter ensuite, les éponger, les ranger dans une casserole plate avec du beurre fondu et les faire cuire des deux côtés en les retournant. — D'autre part, mettre dans une petite casserole une poignée de raisins de Corinthe, bien propres et blanchis une minute à l'eau bouillante; leur adjoindre 3 cuillerées à bouche de *pignoli* torréfiés ou la même quantité d'amandes émincées et séchées. Quand les biftecks sont cuits, les retirer, égoutter la graisse de la casserole, verser dans celle-ci une partie de la marinade des biftecks, faire bouillir le liquide, le lier avec un peu de sauce brune et lui mêler une cuillerée à bouche de gelée de groseilles. 2 minutes après, verser la sauce sur les raisins en la passant au tamis, lui donner un bouillon et la verser sur les biftecks.

382. Pièce de bœuf braisée, à la Parisienne. (Dessin nº 54.) — Prendre une culotte[1] de bœuf entière, c'est-à-dire à partir de sa jonction avec l'aloyau jusqu'à la naissance de la



queue; en diminuer la largeur de façon à lui donner une forme longue; la parer et la ficeler, la marquer dans une braisière ou casserole longue foncée avec de la graisse, des carottes et des oignons grossièrement émincés; saler très-légèrement la viande, la mouiller avec la valeur de 2 ou 3 verres de bouillon; poser le vase sur feu pour faire tomber le liquide à glace; mouiller alors les viandes à hauteur avec du bouillon, mettre le liquide en ébullition et le retirer aussitôt sur feu modéré, de façon qu'il continue à bouillir tout doucement pendant 7 heures; mais vers la fin de la cuisson, quand le jus commence à devenir épais, il convient de lui mêler de temps en temps un peu de bouillon.

Quand la viande est à peu près cuite, l'égoutter sur une plaque; mêler au fonds de cuisson la valeur d'un verre de vin blanc, le faire bouillir, le passer et le dégraisser; parer la viande, la remettre dans la braisière, l'arroser avec le jus et finir de la cuire en la glaçant. Au moment de servir l'égoutter, la parer et la découper en tranches transversales.

Pour dresser avantageusement cette pièce, il faut la poser sur un appui en viande formé avec les parures de la culotte; quand elle est dressée, l'entourer des deux côtés avec une garniture composée de croquettes de pommes de terre, longues et rondes, des fonds d'artichauts garnis avec de petits légumes, et enfin des petites timbales de choux; piquer un hâtelet garni, à chaque bout de la pièce, la glacer au pinceau, et envoyer à part le fonds de sa cuisson bien dégraissé, réduit en demi-glace et lié avec quelques cuillerées à bouche de sauce tomate.

383. Pièce de bœuf salée, à la purée de pois verts. — Prendre un morceau de culotte de bœuf de 4 à 5 kilogr.; désosser la viande, la frotter avec du sel salpêtré, la

1. La partie du quartier de bœuf à laquelle on a improprement donné le nom de *culotte*, est celle qui correspond exactement au *quasi* dans le quartier de veau, c'est-à-dire qui est adhérente à la chaîne; elle commence au bas des reins et s'arrête juste à la limite de l'aloyau.

déposer dans un vase en faïence ou en bois dans lequel la viande doit entrer juste; la saupoudrer largement avec du sel salpêtré, lui adjoindre du poivre en grain, quelques aromates (thym, laurier, coriandre), une poignée de cassonade, lui mettre un poids dessus et la laisser macérer pendant une quinzaine de jours dans un lieu frais.

Faire dégorger la viande pendant quelques heures, la faire cuire à l'eau, par le même procédé appliqué aux jambons; au moment de servir, l'égoutter, la parer proprement, la dresser sur un plat, l'arroser avec un peu de bon jus légèrement lié, envoyer à part une purée de poids verts ou secs.

384. Pièce de bœuf au gratin. — Prendre un morceau de culotte de bœuf bouillie ou braisée, mais froide; parer carrément la viande, la couper en tranches minces, et ranger celles-ci dans une casserole étroite; les arroser avec un peu de bon jus et du vin blanc; les chauffer à feu très-doux en les arrosant.

D'autre part, mettre dans une casserole 5 à 6 cuillerées à bouche d'oignon haché, le faire revenir au beurre sans prendre couleur, et lui mêler deux fois son volume de champignons frais et hachés; faire réduire l'humidité de ceux-ci, lier les fines herbes avec 3 poignées de mie de pain râpée; arroser l'appareil avec un peu de jus, lui donner un seul bouillon et le retirer du feu; l'assaisonner avec sel, poivre et muscade, lui mêler 2 cuillerées à bouche de persil haché.

Vingt minutes avant de servir, égoutter les tranches de bœuf, les dresser sur un plat long, en reformant la pièce et en alternant chaque tranche avec une petite partie de l'appareil aux fines herbes; quand elle est reformée, la masquer avec le restant des fines herdes; saupoudrer celles-ci avec une pincée de mie de pain; verser dans le fond du plat le fonds où a chauffé le bœuf et le pousser à feu doux; un quart d'heure après, arroser la viande avec son fonds, enlever la graisse du plat, et verser au fond de celui-ci un bon jus lié et réduit avec un peu de vin blanc.

385. Pièce de bœuf à la cuiller. — Prendre une petite *culotte* de bœuf braisée et refroidie, la creuser en dessus, avec un couteau, en forme de caisse, c'est-à-dire en laissant un fond; la poser alors sur un plat à gratin. — Supprimer la graisse des viandes enlevées, les couper en tranches minces, étroites et de forme carrée.

Émincer une quinzaine de champignons frais, les mettre dans une casserole mince avec du beurre, les faire sauter à feu vif, les mouiller avec un peu de sauce réduite au madère et mêlée avec quelques cuillerées de sauce tomate; cuire le ragoût pendant quelques minutes; quand il est de bon goût, lui adjoindre les tranches de bœuf; chauffer celles-ci à feu très-doux, et verser le ragoût dans la caisse formée par la pièce de bœuf; masquer la surface avec une couche de l'émincé de champignons, saupoudrer cette couche, ainsi que la pièce de bœuf, avec de la mie de pain; arroser le dessus avec du beurre fondu, verser dans le fond du plat une partie du jus de la viande braisée, mêlé avec un peu de vin, et pousser le plat à four doux pour chauffer la pièce tout doucement, en l'arrosant de temps en temps avec son fonds. Une heure après, envoyer la pièce de bœuf sur le plat même, et le restant du fonds de cuisson dans une saucière.

386. Pièce de bœuf bouillie, aux choux. — Le bœuf bouilli ne peut pas figurer dans un dîner à titre de mets luxueux, mais on peut dire qu'il est généralement bien accueilli et qu'il peut fournir un excellent relevé, si le morceau est choisi avec discernement, si la viande est de bonne qualité, et enfin si elle est cuite au point voulu. Une pièce de bœuf bouilli, réunissant ces qualités, peut, malgré son caractère de simplicité, être fort bien appréciée par des gourmets.

Couper sur un quartier de bœuf un morceau en forme de carré long (de 4 à 5 kilogr.), à partir de la naissance de la queue en remontant vers les reins ; c'est cette partie qu'on appelle la *pointe de culotte*, et qui est la plus propice pour bouillir. Désosser la viande, la ficeler, la laver, la mettre dans une marmite, et la couvrir largement avec de l'eau froide, poser le vase sur feu, ajouter le sel nécessaire, écumer le liquide avec attention; au premier bouillon, le retirer sur le côté, de façon qu'il ne fasse que frissonner. 2 heures après, lui adjoindre 2 grosses carottes, 2 gros navets, 1 gros oignon piqué de girofle, et 2 poireaux liés avec une poignée de cerfeuil; continuer l'ébullition pendant 6 heures à vase couvert et à feu doux ; retirer ensuite la marmite hors du feu. Au moment de servir, égoutter la viande, la débrider, la parer des deux bouts, la couper droit en dessous, puis l'arrondir sur les côtés et la dresser sur un plat, soit entière, soit après l'avoir découpée en tranches et l'avoir reformée ; l'entourer avec une garniture de choux braisés, et envoyer séparément une saucière de jus ou de sauce brune.

387. Pièce de bœuf à l'Allemande. — Cuire dans la marmite une petite *culotte* de bœuf désossée, roulée et ficelée ; quand elle est aux trois quarts de sa cuisson, l'égoutter, la parer régulièrement et la marquer dans une casserole foncée avec du lard et des légumes émincés ; la mouiller à moitié de hauteur avec du bouillon, du jus et du vin blanc ; faire bouillir le liquide et retirer aussitôt la casserole sur le côté du feu, avec des cendres chaudes sur le couvercle ; finir de cuire la viande en la faisant glacer de belle couleur. Au moment de servir, égoutter la pièce de bœuf, la parer, la découper en tranches, la dresser sur un plat, et l'entourer, d'un côté, avec des choux de Bruxelles, et de l'autre, avec des marrons cuits au jus et glacés ; arroser la viande et les garnitures avec le fonds de cuisson allongé avec un peu de vin, passé et bien dégraissé ; envoyer à part un plat de purée de pommes de terre et une saucière de sauce blonde finie avec de l'essence d'anchois.

388. Bœuf à la Prussienne (Schmorbraten). — Ce mets est très-populaire en Prusse ; il date de la vieille école, mais, s'il est bien préparé, il n'est pas sans mérite ; j'ai vu bien des amateurs de bonne cuisine l'accueillir avec faveur. Du reste, c'est un mets national et, à ce titre, il a toutes mes sympathies. Tous les ans, S. M. le roi de Prusse va passer une revue au *Palais-Neuf* de Sans-Souci ; ce jour-là, la cour traite les officiers et les soldats de la garnison ; mais, à leur tour, les soldats traitent leur roi avec du *Schmorbraten*, préparé par les soins et dans les cuisines des militaires. Le roi, la famille royale et les invités font toujours honneur à cette offrande.

Couper un morceau de noix de bœuf de 3 kilogr. sans os, le larder dans le sens du fil de la chair, avec des filets de lard et de jambon crus ; saupoudrer la viande avec du sel, la déposer dans une terrine (vernie en dedans), lui adjoindre des racines de céleri et de persil, des carottes et des oignons émincés, thym, laurier, basilic et grosses épices ; la mouiller juste à couvert avec de la bière blanche [1] (Weissbier); couvrir la terrine avec un linge, et faire macérer cette viande pendant 3 jours (en hiver), la tenir dans un lieu frais et la retourner de temps en temps.

Foncer une casserole avec quelques débris de lard et de légumes de la marinade, poser la viande sur ce fond, la mouiller avec sa marinade et ajouter de la bière de façon à couvrir la viande ; ajoutez aussi quelques couennes de lard ; poser la casserole sur feu pour faire bouillir le liquide en l'écumant avec soin. Au premier bouillon, couvrir la

1. Cette bière est aigrelette et gazeuse, mais légère. On peut la remplacer par de la bière d'avoine à laquelle on mêle quelques parties de vinaigre.

viande avec un fort papier, fermer la casserole, la pousser au four très-doux ou la poser sur des cendres chaudes avec du feu sur le couvercle, de façon que le liquide ne cesse pas de bouillir, mais en frissonnant, c'est-à-dire sans précipitation ; 3 heures après, retourner la viande, continuer l'ébullition pendant encore 3 heures ; elle doit alors se trouver cuite à point. Retirer la casserole du feu, passer le fonds au tamis, le dégraisser avec soin et verser le dégraissis sur le bœuf; couvrir la casserole et tenir la viande au chaud.

Laisser déposer le fonds de cuisson pendant une demi-heure, le décanter en le versant dans une casserole, le faire bouillir et lui additionner 5 à 6 cuillerées à bouche (100 gr.) de pain d'épice ramolli avec un peu d'eau et broyé ; aussitôt que la sauce bout la retirer sur le côté et continuer l'ébullition modérée ; elle se clarifie alors en se liant et devient transparente ; à ce point, lui adjoindre un morceau de zeste d'orange, les chairs d'un citron sans écorce ni pepins, ainsi qu'un bouquet composé de feuilles de persil, thym et laurier. 10 minutes après, dégraisser la sauce et la passer au tamis dans une autre casserole, lui mêler 2 cuillerées à bouche de gelée de groseilles, et après quelques minutes d'ébullition, la retirer du feu pour la verser sur le bœuf dressé sur un grand plat ; ranger sur la viande quelques tranches minces de citron, envoyer à part un petit plat de concombres salés, pelés, coupés en tronçons et remis en forme.

389. Bœuf à la mode de Marseille. — Le *bœuf à la mode* tel que je vais le décrire est sans doute le mets le plus national de la Provence. Servi avec une belle dinde rôtie il est le complément indispensable du repas de Noël, banquet solennel de la famille, auquel aucun membre ne fait défaut s'il n'est retenu ailleurs par une raison majeure. En dehors de ce rôle que la tradition lui assigne, le bœuf à la mode est une excellente pièce de résistance, profitable et d'une grande ressource, car en hiver il peut se conserver longtemps. Le bœuf à la mode supporte très-bien d'être réchauffé. Mangé froid il est encore exquis et appétissant.

Couper sur une noix de bœuf un morceau de 2 ou 3 kilogr., le distribuer en carrés de 150 à 175 gr. chacun, les larder en les traversant de part en part avec des filets de lard salé et de jambon, assaisonner ces viandes avec sel, poivre et un peu d'huile.

Hacher 500 gr. de lard, le mettre dans une marmite en terre avec du saindoux, le faire fondre à feu modéré, l'égrapper à l'aide d'une écumoire, lui adjoindre les carrés de viande et faire sauter ceux-ci sur feu modéré pendant 10 à 12 minutes ; les mouiller alors avec la valeur d'une dimi-bouteille de vin rouge ; faire bouillir celui-ci à feu vif jusqu'à ce qu'il soit à peu près réduit, mais en observant de faire sauter souvent les viandes afin qu'elles ne s'attachent pas à la marmite ; quand le vin est réduit, retirer la marmite sur des cendres chaudes en l'entourant jusqu'à moitié de sa hauteur. Adjoindre aux viandes un morceau d'écorce d'orange sèche, 5 à 6 gousses d'ail entières, un bouquet de persil lié avec 2 feuilles de laurier et enfin un pied de porc désossé, flambé et blanchi ; à défaut de pied, une poignée de couennes de lard également blanchies. Couvrir la marmite, d'abord avec un rond de fort papier, puis avec une assiette creuse ; verser de l'eau dans l'assiette et cuire le bœuf pendant 8 heures en ayant soin d'entretenir autour des cendres quelques charbons embrasés, afin qu'elles se maintiennent toujours chaudes et que le liquide puisse bouillir sans interruption, mais d'un bouillon à peine sensible ; faire sauter la viande deux fois seulement. Quand le bœuf est cuit il doit être parfumé de haut goût et succulent. — Au moment de servir, dresser la viande sur un plat creux, l'entourer avec des carrés de gras-double cuits séparément, dégraisser le fonds, en supprimer les ingrédients et le verser sur le bœuf.

390. Bœuf salé de Hambourg aux épinards. — Le bœuf de Hambourg est salé et fumé; il jouit d'une grande réputation en Allemagne et il est en effet excellent quand il est récemment fumé. On sale indistinctement l'aloyau, les côtes, la noix ou la poitrine de bœuf; les premiers de ces morceaux sont généralement désossés avant d'être salés, puis roulés et ficelés; la poitrine seule est fumée sans être désossée. — Prendre un morceau de bœuf fumé, le faire dégorger à l'eau froide pendant 5 à 6 heures et le faire cuire en procédant comme il est dit pour les jambons. Au moment de servir égoutter la viande, la parer, la découper en tranches, dresser celles-ci sur un plat en reformant la pièce, masquer les viandes avec un peu de jus lié, envoyer à part une garniture d'épinards.

391. Paëlla à l'Espagnole. — La *paëlla* est le mets indispensable aux grands festins des Espagnols, car il est trop coûteux pour être servi tous les jours. J'avoue que je ne l'ai jamais préparé moi-même, mais j'en ai goûté en Espagne même et l'ai trouvé meilleur que je ne l'aurais supposé.

Il entre dans les apprêts de ce mets, comme viande : filet de bœuf[1], filet de porc, *chorisos* et jambon; comme volaille et gibier : poulets, pigeons, perdreaux et lapins; comme poisson : anguilles, pageaux, escargots; comme légumes : artichauts tendres, poivrons doux frits à l'huile et pelés, petits pois, fèves, carottes et tomates. Quant aux quantités, elles sont relatives et subordonnées au nombre des convives, ou plutôt des plats qu'on veut garnir, car il est bon de savoir que chaque espèce de viande ou de poisson doit être dressée dans un plat séparé. — Faire revenir séparément les viandes, les volailles et le poisson : les corps gras et les légumes avec du saindoux, le poisson avec de l'huile; les assaisonner avec sel et poivre.

D'autre part, masquer le fond d'une grande braisière avec des petits oignons, des carottes et des moitiés de tomates égrenées ; sur ces légumes ranger des tranches de jambon. A mesure que les plus grosses pièces de viande sont revenues, les ranger dans cette braisière, les mouiller ensuite au quart de hauteur avec du bouillon, poser la braisière sur feu modéré et cuire ainsi les viandes à court mouillement.

Quand les viandes sont arrivées à moitié de leur cuisson, leur adjoindre les *chorisos*, les poulets, les pigeons, les perdreaux et les lapins, puis l'anguille découpée et les escargots, préalablement cuits à l'eau; mais il faut avoir soin d'augmenter le mouillement à mesure que la braisière s'emplit. Une demi-heure après, additionner les légumes, en commençant par les plus longs à cuire; allonger encore un peu le mouillement avec du bouillon et continuer l'ébullition modérée. Quand les viandes, le poisson et les légumes sont à peu près cuits, les mouiller avec du bouillon un peu plus haut que leur niveau; faire bouillir le liquide, et, pour chaque litre, ajouter un tiers de litre de riz trié mais non lavé; quand le riz est dans le ragoût, lui mêler un peu de safran; couvrir la casserole, la retirer sur feu très-doux et cuire le riz pendant un quart d'heure. Remuer alors le ragoût avec une cuiller, le retirer du feu, le tenir ainsi pendant 7 à 8 minutes.

Au moment de servir, dressez la *paëlla* dans plusieurs plats en dressant séparément les viandes, les volailles et le poisson, mais en les entourant avec le riz et les légumes. — Quand on prépare une *paëlla* pour beaucoup de convives, il convient de la cuire en deux vases différents; on est ainsi plus sûr de ne pas la brûler et de pouvoir la cuire avec plus de soin : mais ce qui conviendrait encore mieux, ce serait de cuire séparément les viandes et le poisson; de cette façon on pourrait mieux régler leur cuisson.

1. Le filet de bœuf ainsi que le filet de porc peuvent indifféremment être entiers ou par moitié : cela dépend de l'importance du dîner.

392. Mironton de bœuf. — Couper en tranches peu épaisses un morceau de culotte de bœuf cuite. Émincer 3 ou 4 oignons et quelques échalotes, les faire revenir de couleur blonde avec du beurre, leur mêler une gousse d'ail entière et une feuille de laurier, les saupoudrer avec une pincée de farine et deux secondes après les mouiller, peu à peu, avec du jus et un peu de vinaigre ou du vin blanc, de façon à former une sauce peu liée; colorer cette sauce avec un peu de caramel, si elle était pâle. Lui mêler quelques champignons frais, hachés ou émincés, ainsi qu'une pincée de poivre. Cuire la sauce pendant quelques minutes et lui adjoindre les tranches de bœuf : la sauce doit couvrir juste les viandes. Fermer la casserole et faire mijoter le bœuf pendant 20 minutes à feu très-doux et avec des cendres chaudes sur le couvercle; la dégraisser ensuite, dresser les tranches de bœuf sur un plat, en couronne et à cheval, retirer le laurier et l'ail, verser la sauce et l'oignon sur le bœuf.

393. Agnoloti de Turin. — Préparer une pâte à nouille avec 500 gr. de farine, un jaune d'œuf et un petit morceau de beurre. — Parer un bon morceau de bœuf braisé froid. Couper les viandes en petits morceaux pour les hacher. Faire fondre un morceau de beurre, dans une casserole, lui mêler 2 cuillerées à bouche d'oignon haché, faire revenir celui-ci sans prendre couleur, le mouiller avec quelques cuillerées de bouillon et faire réduire le liquide à glace; retirer alors la casserole du feu pour mêler les viandes hachées à l'oignon ; incorporer à l'appareil une poignée de parmesan râpé, l'assaisonner et le laisser refroidir. — Diviser la pâte en deux parties, abaisser tour à tour celles-ci très-minces. Prendre l'appareil avec une cuiller et ranger sur la surface de la pâte, et à distance les unes des autres, des petites boules d'appareil. Humecter la pâte au pinceau, masquer la première abaisse avec la seconde, l'appuyer entre les petites boules d'appareil, et la couper avec une roulette, de façon à obtenir des ravioles carrées; ranger à mesure celles-ci sur un linge fariné étalé sur une plaque. Quelques minutes avant de servir plonger les *agnoloti* dans de l'eau bouillante et salée, les faire bouillir quelques secondes, les retirer sur le côté, et 7 à 8 minutes après les égoutter.

Cuire 3 à 400 gr. de beurre au degré de la *noisette;* à ce point lui mêler la valeur d'un verre de bon jus de braise ou d'étuvée, au premier bouillon retirer le liquide du feu pour lui adjoindre les *agnoloti*, les rouler dans la sauce, les saupoudrer avec une poignée de parmesan râpé, les dresser sur un plat et les saupoudrer aussi en dessus.

394. Srasis de Kœnigsberg. — Prendre la tête d'un filet de bœuf, en supprimer la graisse et la peau nerveuse; couper sur la viande 6 bandes de 7 à 8 centim. de long sur 4 de large ; battre légèrement ces bandes avec le dos d'un couteau et les assaisonner.

D'autre part, émincer 2 ou 3 oignons blancs, les mettre dans une poêle avec un morceau de saindoux ou du beurre, les faire revenir tout doucement de belle couleur; les assaisonner avec sel et poivre, les mouiller avec 4 cuillerées à bouche de jus et faire bouillir celui-ci jusqu'à ce qu'il soit réduit; saupoudrer alors les oignons avec une poignée de mie de pain mêlée avec du persil haché; laisser refroidir l'appareil, le diviser en six parties, et les poser, à mesure, sur les bandes de viande coupées, en les étalant; rouler ces bandes en forme de paupiettes, les lier avec du gros fil, et les ranger dans une casserole beurrée pour les faire revenir sur feu, en les retournant, afin de roidir la viande; les mouiller à trois quarts de hauteur avec du jus clair et du vin blanc, les couvrir et finir de les cuire avec du feu sur le couvercle; les débrider alors et les dresser sur un plat; dégraisser le fonds de leur cuisson, l'allonger avec un peu de sauce légère, le faire bouillir et le verser sur les *srasis* en le passant.

395. Entre-côtes des gourmets. — Couper 4 entre-côtes, les parer, les battre légèrement, les assaisonner, les rouler dans du beurre fondu, les ranger sur un gril, l'une à côté de l'autre et les faire cuire à bon feu; 5 minutes après les retourner, placer aussitôt dans le creux qu'a fait la viande une petite cuillerée à bouche de moelle de bœuf pilée et passée au tamis. — D'autre part, mettre dans une casserole 2 cuillerées à bouche d'échalotes hachées, les faire revenir avec un morceau de beurre, sans prendre couleur; les mouiller avec quelques cuillerées de glace fondue, donner un seul bouillon au liquide, le retirer sur le côté du feu, lui incorporer 150 gr. de beurre frais divisé en petites parties, sans cesser de tourner la sauce jusqu'à ce que le beurre soit dissous; lui incorporer alors une cuillerée à bouche de bon vinaigre, une pincée de persil haché, une pointe de cayenne et enfin un morceau de moelle de bœuf blanchie entière, épongée et coupée en carrés; aussitôt que les entre-côtes sont cuites, les dresser dans un plat bien chaud et verser la sauce au fond de celui-ci.

396. Entre-côtes à l'Allemande. — Couper un morceau de côte de bœuf ayant de 12 à 15 centim. d'épaisseur, enlever les os de la chaine, écourter les os des côtes, et faire braiser la viande à court mouillement et à feu modéré; l'arroser de temps en temps en la retournant; quand elle est bien cuite, le fonds doit être réduit en demi-glace. Retirer alors la casserole du feu, laisser refroidir à moitié la viande dans le fonds de cuisson. L'égoutter ensuite sur un plafond, la faire refroidir sous presse en l'appuyant sur le côté du tail; quand elle est froide, la parer et la diviser transversalement en trois parties formant des entre-côtes minces; les rouler dans du beurre fondu, les paner et les faire griller à feu doux en les arrosant souvent avec du beurre fondu; quand elles sont bien chaudes les dresser sur un plat.

D'autre part, hacher un oignon, le faire revenir sans prendre couleur, lui additionner 2 cuillerées à bouche de bon vinaigre et le fonds de la cuisson du bœuf dégraissé et allongé avec un peu de jus; lui donner quelques bouillons et le lier avec un peu de sauce brune, ajouter un peu de poivre, quelques câpres et cornichons hachés, ainsi qu'un peu de persil. Verser cette sauce au fond du plat sans masquer les entre-côtes.

397. Petits pâtés feuilletés à la graisse de bœuf. (Dessin nº 55.) — Le petit pâté est un mets essentiellement national en France, un des plus vieux et sans doute aussi un de ceux



auxquels la mode restera fidèle. Dans la capitale comme dans les provinces, là où il existe un simple traiteur ou un pâtissier on mange des petits pâtés; là où les pâtissiers font défaut, ce sont les confiseurs qui les remplacent. Mais ils sont bien meilleurs, ils ont bien plus de prix quand on les prépare chez soi et surtout quand on les attend pour les manger, car le petit pâté doit être mangé aussitôt cuit. Le feuilletage comme on le fait dans les grandes

cuisines, même alors qu'on possède les connaissances voulues, n'est pas toujours facile à exécuter, car avant tout il faut posséder les matières premières; or, le bon beurre, l'élément le plus actif du feuilletage, fait souvent défaut en province, à la campagne et à l'étranger ; c'est pour parer à cet inconvénient trop fréquent que je vais prescrire une formule pouvant rendre bien des services.

Pâte feuilletée. — Peser 400 gr. de bonne farine[1], la tamiser sur la table, l'assembler en tas, l'écarter au centre pour faire un creux; dans ce creux, mettre une pincée de sel et verser un demi-litre d'eau froide ; avec cette eau incorporer, peu à peu, la farine qui l'entoure, à l'aide d'une seule main, de façon à former prestement une pâte lisse et un peu molle, se détachant de la table et de la main sans laisser de traces; envelopper la pâte dans un linge fariné pour la laisser reposer un quart d'heure.

Peser 400 gr. de graisse de rognons de bœuf fraîche et surtout bien épluchée, la hacher et la piler jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse ; la retirer du mortier, la manier dans un linge humide pour la ramollir. Poser la pâte préparée sur la table farinée, l'abaisser avec la main en lui donnant une forme carrée. Travailler la graisse dans un linge ou sur la table pour l'amener au même degré de mollesse que la pâte, en lui donnant aussi la forme carrée, mais moins large que la pâte ; poser cette graisse sur le centre, replier les bords de celle-ci sur la graisse afin de l'enfermer complétement.

Prendre un rouleau de pâtisserie et avec lui abaisser la pâte en une bande longue ; quand elle est trois fois plus longue que large la saupoudrer légèrement avec de la farine et la ployer en trois sur sa longueur de façon à former avec elle un carré. A ce point, faire faire un demi-tour à la pâte, l'abaisser de nouveau en bande longue, carrée des deux bouts et trois fois plus longue que large; la plier en trois comme précédemment et la laisser reposer 10 minutes. Recommencer la même opération; faire reposer encore la pâte 10 minutes et lui donner deux autres *tours :* le feuilletage est alors à six *tours*. Laisser reposer la pâte 5 minutes, l'abaisser en abaisse large ayant un quart de centim. d'épaisseur ; 2 minutes après, couper sur cette abaisse, avec le douzième coupe-pâte uni, 24 ronds ou petites abaisses devant former le dessus des petits pâtés ; aussitôt ces ronds coupés, rassembler les rognures, abaisser la pâte un peu plus mince que précédemment, la laisser reposer 5 minutes, puis couper sur la surface (toujours avec le même coupe-pâte) 24 ronds devant former le dessous des petits pâtés.

Humecter légèrement une plaque, sur celle-ci ranger les ronds les plus minces, en les posant à distance de 2 centim. et demi l'un de l'autre; poser sur chaque rond une petite boulette de godiveau à la ciboulette (Voy. nº 482) de la grosseur d'une noisette; avec le pinceau, humecter la surface des ronds (autour de la farce) et poser aussitôt, sur le godiveau, un des ronds coupés en premier lieu; l'appuyer d'abord avec le pouce afin de le souder avec le rond du dessus; l'appuyer aussi avec le revers d'un coupe-pâte plus petit que le premier; dorer vivement le dessus de chaque petit pâté avec un simple coup de pinceau, pousser la plaque à four légèrement tombé, mais chaud, pour cuire les petits pâtés pendant 18 à 20 minutes, les détacher aussitôt de la plaque et les dresser en buisson sur une serviette pliée, les envoyer sans retard.

398. **Croûtes à la moelle de bœuf.** — Faire dégorger à l'eau froide (pendant 2 heures) 2 ou 3 morceaux de moelle de bœuf bien entiers, ayant de 5 à 6 centim.

1. La farine doit être blanche, fine, sèche et pas trop fraîche. Le four doit être non-seulement chaud à point, mais bien atteint et sec. A défaut d'un four dans les conditions voulues, on peut très-bien cuire des petits pâtés dans le four de campagne, et au besoin dans un four de boulanger.

de long; les égoutter, les placer dans une petite casserole, les couvrir avec du bouillon de la marmite passé au tamis et non dégraissé. Faire bouillir le liquide pendant quelques minutes et retirer la casserole hors du feu. Un quart d'heure après, égoutter les morceaux de moelle sur un linge, les couper transversalement en tranches, assaisonner celles-ci avec un peu de sel et du cayenne, les dresser sur des croûtes de pain de forme ovale et frites au beurre ou grillées; les saupoudrer avec un peu de ciboulette hachée, les dresser sur une serviette et les envoyer aussitôt.

399. Rumstecks grillés. — Les Anglais qui, en général, estiment peu le filet de bœuf grillé le remplacent avantageusement par des tranches coupées sur la *culotte* du bœuf, c'est ce qu'ils appellent *rumstecks;* mais, pour se risquer à faire griller des viandes prises sur cette partie du bœuf, il est absolument indispensable qu'elles proviennent d'un animal jeune et engraissé avant d'avoir travaillé. En France, les *rumstecks*, dans les conditions voulues de tendreté et de succulence, sont difficiles à trouver par ce motif qu'on ne tue généralement que des bœufs de 3 à 5 ans ayant déjà travaillé.

Prendre la *culotte* d'un jeune bœuf, en supprimer les os et diviser transversalement la *pointe de culotte* en tranches d'un centim. et demi d'épaisseur; les saupoudrer avec du sel et du poivre, les humecter avec du beurre fondu ou du saindoux, les faire griller pendant un quart d'heure à bon feu et en les retournant; les dresser sur un plat, les glacer au pinceau et envoyer à part un plat de pommes de terre.

400. Gras-double à la Lyonnaise. — Prendre 7 à 800 gr. de gras-double cuit, le couper en filets un peu épais, ayant de 3 à 4 centim. de long; les assaisonner, les fariner, par petites quantités à la fois, les plonger à friture bien chaude. 5 à 6 minutes après, les égoutter à l'écumoire sur un tamis.

D'autre part, émincer 2 ou 3 oignons blancs, les mettre dans une poêle avec de l'huile et du beurre, ainsi qu'une gousse d'ail; les faire revenir à feu modéré jusqu'à ce qu'ils soient de belle couleur et à peu près cuits; leur adjoindre alors les filets de gras-double frits, les assaisonner avec une pointe de cayenne, et les faire sauter jusqu'à ce que l'oignon soit cuit; supprimer la gousse d'ail, saupoudrer le ragoût avec un peu de persil haché, le retirer du feu, lui mêler le jus de 2 citrons ou un filet de bon vinaigre et le dresser sur un plat chaud.

401. Gras-double à la Toulousaine. — Prendre un morceau de gras-double de bœuf cru (7 à 800 gr.); le mettre sur le feu dans une marmite, avec de l'eau, pour amener celle-ci à l'ébullition; égoutter alors le gras-double, le râcler, le laver à plusieurs eaux, et le diviser en carrés de 6 centim. — Hacher 3 à 400 gr. de lard, le mettre dans une marmite en terre, le faire fondre, enlever les grappes avec l'écumoire et lui adjoindre le gras-double, un verre de vin blanc, quelques cuillerées à bouche de cognac et assez de bouillon pour couvrir le gras-double; ajouter un morceau de jambon cru, une tête d'ail, une carotte, un gros oignon, quelques grosses épices, ainsi qu'un bouquet de persil garni; poser la marmite sur le feu pour faire bouillir le liquide; la fermer hermétiquement avec une assiette ordinaire et un poids dessus, la retirer aussitôt sur des cendres chaudes en l'entourant jusqu'à moitié de sa hauteur, mais en ayant soin d'entretenir autour des cendres un feu suffisant pour que le liquide puisse bouillir pendant 8 à 10 heures sans violence ni interruption. — On met ordinairement à cuire le gras-double le soir, pour l'avoir cuit le lendemain matin.

Quand le gras-double est cuit, l'égoutter avec l'écumoire sur une passoire; passer le fonds de cuisson pour le dégraisser avec soin. — Faire fondre du saindoux dans une

casserole, lui mêler une cuillerée à bouche de farine, cuire celle-ci sur feu modéré sans lui faire prendre couleur, la délayer peu à peu, avec le fonds de cuisson du gras-double, de façon à obtenir une sauce légère. Au premier bouillon, retirer la casserole sur le côté du feu et adjoindre à la sauce 200 gr. de jambon cru coupé en dés; 10 minutes après, ajouter le gras-double, le faire mijoter dans la sauce pendant une demi-heure; dégraisser ensuite la sauce et mêler au ragoût une pincée de persil, ainsi que 2 cuillerées à bouche de cornichons hachés; dresser le ragoût sur un plat bien chaud.

402. **Gras-double à la mode du Dauphiné.** — Couper en julienne un oignon, un poireau, une carotte, un morceau de racine de céleri, ainsi que 4 ou 5 champignons; faire d'abord revenir (avec du saindoux) le poireau et l'oignon, leur mêler ensuite la carotte et le céleri, en dernier lieu les champignons; quelques minutes après, adjoindre à ces légumes la valeur d'un kilogr. de gras-double de bœuf, cuit et coupé en gros filets, le faire revenir pendant quelques minutes, l'assaisonner avec sel et poivre, le mouiller juste à hauteur avec du jus et de la sauce tomate; ajouter un bouquet de persil garni avec des aromates et une gousse d'ail; faire bouillir le liquide, retirer la casserole sur feu modéré, la couvrir et cuire le gras-double pendant 35 à 40 minutes : la sauce doit alors se trouver réduite en demi-glace. Dégraisser le ragoût et le dresser sur un plat chaud.

403. **Gras-double à la Bordelaise.** — Râcler un morceau de gras-double cuit (7 à 800 gr.), le laver avec soin et le distribuer en carrés longs de 3 à 4 centim. sur 2 de large. Éplucher et faire très-légèrement blanchir 3 douzaines de petits oignons nouveaux, les mettre dans une casserole mince avec du saindoux, les faire colorer, les assaisonner avec un peu de sel et une pincée de sucre, les mouiller juste à couvert avec du jus. Un quart d'heure après, leur adjoindre 3 douzaines de petites têtes de cèpes préalablement revenus à la poêle avec du saindoux; ajouter ensuite les carrés de gras-double et une gousse d'ail. Couvrir la casserole, faire bouillir le liquide tout doucement; pendant une demi-heure, le dégraisser et le lier avec un petit morceau de beurre manié, mêler au ragoût une pincée de persil haché; le dresser dans un plat chaud.

404. **Gras-double à la mode de Caen.** — Prendre 2 kilogr. de gras-double de bœuf, cru et bien propre, le diviser en carrés, déposer ceux-ci dans une terrine, leur adjoindre 2 pieds de bœuf désossés, et coupés en morceaux; assaisonner ces viandes avec sel, grains de poivre et clous de girofle. Masquer le fond d'une marmite en terre avec des tranches de lard; sur celles-ci placer 2 oignons, une carotte, quelques gousses d'ail, un bouquet d'aromates et enfin 500 gr. de petit salé coupé en carrés; sur ceux-ci ranger les morceaux de gras-double et de pieds, en les entremêlant; les mouiller à hauteur avec du cidre. Faire bouillir le liquide, luter le couvercle de la marmite avec de la pâte à l'eau et poser la marmite sur une couche épaisse de cendres chaudes en l'entourant jusqu'à moitié de sa hauteur; entretenir la chaleur des cendres de façon que l'ébullition soit continue et régulière, mais extrêmement douce; cuire le ragoût pendant 10 heures. Égoutter les carrés de gras-double, ainsi que les morceaux de pieds pour les ranger dans une terrine pouvant aller au feu. Dégraisser le fonds de cuisson avec le plus grand soin, le verser sur les viandes en le passant au tamis, poser la terrine sur feu, au premier bouillon la couvrir et l'envoyer.

405. **Gras-double à la mode de Dijon.** — Choisir un carré de gras-double cuit et bien blanc, ayant 30 centim. de diamètre. Faire revenir avec du saindoux et dans une casserole, 4 à 5 cuillerées à bouche d'oignon haché, mêlé avec quelques échalotes;

leur faire prendre couleur, leur adjoindre une douzaine de moyens champignons frais et hachés; cuire ceux-ci à feu vif jusqu'à ce que leur humidité soit évaporée; assaisonner ces fines herbes avec sel et poivre, leur additionner 3 cuillerées à bouche de câpres hachées, les laisser refroidir et leur incorporer une poignée de mie de pain râpé, un peu de persil et enfin un bon morceau de beurre, de façon à former du tout une pâte ferme.

Étaler le carré de gras-double sur un linge, poser la pâte préparée sur le centre de ce carré, ployer aussitôt le gras-double de façon que les bords se rapportent exactement, afin de les coudre avec une aiguille et du gros fil; assaisonner les surfaces extérieures du gras-double avec sel et poivre, le tremper dans des jaunes d'œuf battus et mêlés avec un peu de beurre fondu; le paner aussitôt, le ranger sur un gril et le chauffer tout doucement pendant 25 minutes; le dresser ensuite sur un plat chaud, le débrider et l'envoyer avec un peu de jus autour.

406. **Gras-double grillé, à la Tartare.** — Couper en gros carrés un kilogr. de gras-double cuit, déposer ces carrés dans une terrine, les assaisonner avec du sel et un peu de cayenne, les saupoudrer avec 2 cuillerées à bouche d'oignon haché, et autant de persil, les arroser avec de l'huile et les faire macérer pendant une heure. Prendre tour à tour les carrés de gras-double, les rouler dans l'huile et les paner; les ranger à mesure sur un gril et les cuire à feu très-doux pendant 20 minutes; les dresser ensuite sur un plat chaud et envoyer à part une sauce tartare.

407. **Tourte de palais de bœuf.** — C'est une vieille entrée qu'on ne sert plus guère à Paris, mais qu'on peut encore servir en province. Elle est, du reste, fort bonne, simple et peu coûteuse. — Prendre le *palais* d'une tête de bœuf, en y laissant adhérer le *mufle;* le faire blanchir, le râcler avec le couteau pour en retirer la peau blanche; le flamber afin de brûler les poils, le faire cuire en procédant comme pour la tête de veau; il doit bouillir au moins pendant 5 heures; quand il est cuit, l'égoutter, le rafraîchir, le bien éponger et le distribuer en moyens carrés.

Faire fondre dans une càsserole 250 gr. de lard haché, lui adjoindre un petit oignon haché, faire revenir celui-ci sans prendre couleur, et lui mêler 7 à 8 champignons également hachés; quand ceux-ci ont réduit toute l'humidité, leur adjoindre les viandes coupées et les faire revenir aussi; les assaisonner de bon goût, quelques minutes après, les saupoudrer avec un peu de ciboulette et de persil haché. Reverser le ragoût dans un plat pour le laisser refroidir.

Préparer un kilogr. de godiveau ordinaire (voy. n° 482), le finir avec une pincée de ciboulette, en prendre la moitié et le diviser afin d'en former (sur la table farinée) des petites quenelles rondes; faire pocher celles-ci à l'eau salée et les égoutter aussitôt.

Étaler sur une tourtière une abaisse de pâte brisée, mouiller les bords de la pâte et masquer le milieu avec une couche de godiveau formant un creux et s'arrêtant à 4 centim. des bords. Sur cette farce, ranger le ragoût préparé, en l'entremêlant avec les quenelles de façon à former un dôme; masquer le dessus de ce dôme avec une large barde de lard et le couvrir avec une abaisse en rognures de feuilletage. Terminer la tourte en procédant comme il est dit au n° 397, la dorer et la pousser au feu. Dès que la pâte se colore, la couvrir avec du papier et cuire la tourte pendant une heure; en la sortant du four, la glisser sur un plat; cerner alors le dôme avec la pointe d'un couteau afin de couper un rond de pâte; par cette ouverture enlever le lard, verser dans l'intérieur une sauce légère, recouvrir la tourte et l'envoyer sans retard.

408. **Mufle de bœuf au cary.** — Prendre un mufle de bœuf cuit, le diviser en moyens

carrés. Hacher un oignon, le faire revenir dans une casserole avec du beurre ou du saindoux, sans lui faire prendre couleur; lui adjoindre alors les viandes, les faire revenir en les sautant, les assaisonner et les saupoudrer avec 2 cuillerées à bouche de farine et autant de poudre de cary. 2 minutes après, mouiller le ragoût (hors du feu et peu à peu) avec du bouillon chaud et un peu de vin blanc; ajouter un bouquet garni d'aromates; tourner le liquide sur feu jusqu'à l'ébullition et retirer aussitôt la casserole sur le côté. 25 minutes après, dégraisser le ragoût pour le lier avec 2 ou 3 jaunes d'œuf délayés avec de la crème, le finir avec le jus d'un citron et le dresser dans une bordure de riz.

409. Palais de bœuf gratinés. — Faire blanchir 4 à 5 palais de bœuf (le filet intérieur seulement) jusqu'à ce que l'épiderme s'en détache, en les grattant avec un couteau; quand ils sont propres, les rafraîchir, les mettre dans une casserole avec un peu de vin blanc, sel, grosses épices, un oignon, une carotte et un bouquet d'aromates; les couvrir avec de l'eau et les cuire comme un pot-au-feu pendant 4 à 5 heures. — Dans l'intervalle, émincer 4 douzaines de champignons frais et propres. Hacher un oignon, le faire revenir dans une casserole avec du beurre, en le tournant, sans lui faire prendre couleur; lui adjoindre les champignons et faire réduire à ceux-ci toute l'humidité; mêler alors à ces fines herbes un bouquet de persil, garni avec une gousse d'ail et avec des aromates; les assaisonner avec sel et une pincée de cayenne, les lier avec quelques cuillerées à bouche de béchamel, les faire bouillir pendant 2 secondes et retirer la casserole du feu. Égoutter les palais de bœuf, les éponger sur un linge, les parer en petits carrés longs, les assaisonner et les mêler aux fines herbes, ainsi qu'un peu de persil haché; verser alors le ragoût dans un plat creux, le saupoudrer avec de la mie de pain, l'arroser avec du beurre fondu, et le faire gratiner pendant 20 minutes à feu modéré.

410. Bouchées de palais de bœuf. — La méthode pour préparer les bouchées est décrite au n° 444. — Couper en petits dés 2 ou 3 filets de palais de bœuf cuits et refroidis. Ranger le salpicon dans une petite casserole avec un tiers de son volume de champignons cuits et coupés comme les palais. Verser dans une casserole quelques cuillerées de béchamel, finie au moment et passée au tamis; la faire réduire en la tournant et lui incorporant, peu à peu, la valeur d'un décilit. de glace fondue; quand elle est de bon goût et crémeuse, lier le salpicon avec elle, et tenir la casserole au bain-marie. — Au moment de servir, chauffer les bouchées, les garnir avec l'appareil (à l'aide d'une cuiller à café), les couvrir avec leur couvercle et les dresser en buisson sur une serviette.

411. Attereaux de palais de bœuf. — Prendre quelques filets de palais de bœuf cuits, les bien égoutter, les couper en carrés de 2 à 3 centim., les déposer dans une terrine, les assaisonner, leur mêler 3 cuillerées de fines herbes cuites, ainsi que moitié de leur volume de truffes et de champignons cuits, coupés comme les palais de bœuf. Enfiler, tour à tour, les carrés de viande, les truffes et les champignons à de petites brochettes, en les serrant; les tremper dans une sauce Villeroy, préparée au moment et encore tiède; les ranger à mesure sur une plaque (à distance l'une de l'autre), et laisser refroidir la sauce. Les détacher ensuite de la plaque pour les rouler dans de la mie de pain, les tremper dans des œufs battus et les paner de nouveau. — Au moment de servir, plonger les attereaux à friture chaude, les égoutter aussitôt qu'ils sont de belle couleur, et les dresser en buisson sur une serviette, avec du persil frit autour.

412. Croquettes de palais de bœuf. — Blanchir 5 à 6 palais de bœuf, les gratter, les rafraîchir, les marquer dans une casserole foncée avec de la graisse hachée et des légumes; les mouiller à couvert avec du bouillon et du vin blanc, ajouter un bouquet

d'aromates et les faire cuire à feu doux pendant 3 à 4 heures; les laisser refroidir dans leur cuisson, les égoutter ensuite pour les couper en petits dés; placer ceux-ci dans une terrine avec moitié de leur volume de champignons cuits et autant de langue écarlate, également coupés en dés. — Verser quelques cuillerées de béchamel dans une casserole, la faire réduire sur feu en la tournant, lui incorporer quelques cuillerées de crème crue et, en dernier lieu, un peu de glace fondue. Quand la sauce est succulente et bien serrée, lui additionner le salpicon et retirer la casserole du feu; ajouter poivre et muscade, verser l'appareil dans un plat pour le laisser refroidir et former les croquettes, en forme de bouchée ou en poire; les paner à l'œuf, les faire frire et les dresser en buisson sur une serviette pliée, avec du persil frit autour.

413. **Queue de bœuf grillée à l'Alsacienne.** — Distribuer une queue de bœuf en tronçons de la longueur de 7 à 8 centim., les faire blanchir et les cuire à court mouillement, mais sans les faire glacer; les laisser à peu près refroidir dans leur cuisson, les retirer ensuite pour les faire bien égoutter. Quand ils sont froids les parer légèrement, les rouler dans du beurre ou du saindoux fondu, les paner et les faire griller à feu très-doux pendant 25 minutes; les dresser alors sur une garniture de choucroute cuite et dressée sur un plat.

414. **Queue de bœuf à la purée de marrons.** — Choisir une queue de bœuf fraiche, couper les parties les plus épaisses en tronçons de 8 à 10 centim., les laisser dégorger pendant 2 heures et les faire blanchir à l'eau jusqu'à l'ébullition. — Foncer une casserole ovale avec des débris de lard et des légumes émincés; ajouter un bouquet d'aromates, saler légèrement les tronçons, les mouiller à hauteur avec du bouillon et du vin blanc, les couvrir avec des couennes de lard. Faire bouillir le liquide et retirer la casserole sur le côté du feu; mettre des cendres chaudes sur le couvercle et cuire les tronçons pendant 5 à 6 heures en allongeant le mouillement de temps en temps. Quand ils sont à point, les égoutter, les dresser en buisson sur un plat, les entourer avec 4 bouquets de purée de marrons dressés sur les deux bouts et des deux côtés du plat; dégager le fonds de cuisson des queues avec un peu de vin, le faire bouillir, le passer, le dégraisser, le faire réduire et le verser dans le plat.

415. **Langue de bœuf à l'oseille.** — Retirer le cornet à une langue de bœuf fraiche, la laver, la mettre dans une casserole d'eau tiède et amener le liquide à l'ébullition; égoutter alors la langue pour la faire cuire pendant 2 heures dans la marmite du bouillon ou simplement dans de l'eau salée avec quelques légumes et un bouquet d'aromates; l'égoutter ensuite, en supprimer la peau et la placer dans une casserole, foncée avec des légumes; la mouiller à moitié de hauteur avec du jus et du vin blanc, couvrir la casserole, la poser sur feu et finir de cuire la langue en faisant tomber le mouillement à glace, mais en ayant soin de la retourner afin de la glacer des deux côtes. — Au moment de servir verser dans un plat une purée d'oseille, poser la langue de bœuf sur celle-ci, l'arroser avec le fonds de cuisson passé, dégraissé et réduit en demi-glace.

416. **Langue de bœuf à la mode de Palerme.** — Faire cuire à l'eau, pendant 2 heures, une langue de bœuf salée, l'égoutter et la marquer dans une casserole foncée avec du lard et des légumes émincés; la mouiller à peu près à hauteur avec du vin blanc et du bouillon pour finir de la cuire à feu modéré. Quand elle est cuite, en supprimer la peau, la glacer avec soin et la poser sur un plafond; allonger le fonds de cuisson avec un peu de jus et un filet de vinaigre, faire bouillir le liquide et le passer au tamis pour le dégraisser; le lier alors avec 100 gr. de pain d'épices préalablement ramolli à l'eau, broyé

et délayé. Au premier bouillon, retirer la casserole sur le côté du feu, cuire la sauce pendant 12 à 15 minutes, la passer au tamis sur la langue de bœuf en lui adjoignant 3 à 4 cuillerées à bouche de zeste d'orange et de citron émincés et cuits à grande eau; quelques minutes après, dresser la langue sur un plat chaud et l'arroser avec la sauce.

417. Langue de bœuf à l'écarlate, sauce aux raisins. — Prendre une langue salée ayant séjourné 12 à 14 jours dans la saumure; la faire dégorger à l'eau froide pendant 2 ou 3 heures, l'égoutter ensuite; la placer dans une casserole, la couvrir largement avec de l'eau et faire bouillir celle-ci; au premier bouillon, retirer la casserole sur le côté du feu et maintenir le liquide frémissant pendant 3 heures. Retirer alors la casserole. Une demi-heure après, égoutter la langue, en supprimer la peau, la parer, la dresser sur un plat et la masquer avec la sauce suivante :

Sauce aux raisins. — Mettre dans une casserole un verre de vinaigre, un bouquet de persil, thym, laurier, grains de poivre et clous de girofle; faire réduire le liquide de moitié, lui mêler la valeur de 2 verres de jus, le faire bouillir et le lier avec une cuillerée à bouche de fécule délayée à l'eau froide; 5 minutes après, la passer au tamis dans une autre casserole; lui adjoindre 2 cuillerées à bouche de gelée de groseilles, ainsi que 2 poignées de raisins de Corinthe et de Smyrne épluchés et lavés à l'eau chaude; lui donner 5 à 6 minutes d'ébullition, à feu modéré, et la verser sur la langue de bœuf.

418. Langue de bœuf salée, à la choucroute. — Faire cuire à l'eau une langue salée (Voy. nº 417). Mettre dans une petite casserole la valeur de 2 verres de jus et un verre de madère, ajouter un bouquet de persil garni d'aromates, quelques grains de poivre et une poignée de parures de champignons; faire réduire le liquide de moitié, le lier avec de la sauce brune et retirer la casserole sur le côté du feu. — Quand la langue est cuite l'égoutter, en supprimer la peau, la placer dans une casserole et l'arroser avec la sauce passée au tamis; mettre le liquide en ébullition et retirer la casserole sur des cendres chaudes, pour faire mijoter la langue dans la sauce, pendant une demi-heure; la dresser ensuite sur une couche de bonne choucroute, cuite, l'arroser avec un peu de sauce et envoyer le surplus dans une saucière.

419. Langue de bœuf à l'écarlate, purée de marrons. — Faire dégorger et cuire une langue salée en procédant comme il est dit au nº 417; l'égoutter ensuite pour en supprimer la peau, la placer dans une casserole dont le fond est masqué avec des légumes émincés et des aromates, la mouiller à moitié de hauteur avec du bouillon et du vin, la couvrir d'un rond de papier, et finir de la cuire tout doucement en la retournant; quand elle est glacée à point et de belle couleur la dresser sur une purée de marrons un peu consistante. Mêler un peu de bouillon au fonds de cuisson, le faire bouillir, le dégraisser, le passer au tamis, le faire réduire en demi-glace et le verser sur la langue de bœuf.

420. Langue de bœuf sauce Italienne. — Faire bouillir à l'eau salée, une langue de bœuf fraîche; une heure et demie après l'égoutter, en supprimer la peau, la larder intérieurement avec des filets de lard et du jambon cru. — Étaler au fond d'une casserole une couche de débris de lard et de légumes émincés, sur cette couche ajouter quelques parures de veau, puis la langue de bœuf; mouiller celle-ci avec un peu de bouillon, couvrir la casserole, la poser sur le feu, et faire tomber le mouillement à glace; mouiller de nouveau la langue, jusqu'à moitié de hauteur, avec du bouillon et du vin blanc, la couvrir avec du papier graissé, finir de la cuire à feu modéré, en la retournant. L'égoutter, la glacer au four et la dresser sur un plat avec la sauce suivante :

Sauce Italienne. — Allonger le onds de cuisson de la langue avec un peu de bouillon, le faire bouillir et le passer. — Hacher un oignon avec quelques échalotes, les mettre ensemble dans une casserole avec une gousse d'ail, les faire revenir sans prendre couleur, leur mêler quelques poignées de champignons frais et coupés en petits dés ; quand ils ont réduit leur humidité, les mouiller avec le fonds de cuisson, et lier celui-ci avec un peu de sauce brune. Faire bouillir la sauce sur le côté du feu pour la laisser dépouiller, la dégraisser et la faire réduire à point. Lui mêler 150 gr. de maigre de jambon cuit et coupé en dés, ainsi que quelques truffes crues, épluchées et coupées comme le jambon; un quart d'heure après, dresser la langue sur un plat, la masquer avec la sauce.

421. Émincé de langue de bœuf à la Toulousaine. — Parer un morceau de langue salée, cuite et froide ; la diviser en gros carrés longs, couper ceux-ci transversalement en lames, les ranger dans une casserole, leur adjoindre quelques lames de truffes crues et les tenir à couvert. — Émincer un oignon, le mettre dans une poêle avec de l'huile, ainsi que 3 à 4 petits artichauts tendres, parés et coupés, chacun en quatre parties sur leur longueur et émincés. Les assaisonner avec sel et poivre, les faire revenir à feu modéré en les sautant ; quand ils sont cuits, leur mêler une cuillerée à bouche de persil haché avec une pointe d'ail; quelques secondes après, ajouter les tranches de langue et de truffes, les sauter ensemble sur le feu pendant 3 minutes et retirer la poêle; arroser alors le ragoût avec le jus de 2 citrons, le dresser sur un plat et l'entourer avec des croûtons de pain frits.

422. Ouson-Kebap, rôti à la Turque. — Couper un morceau de filet de bœuf en gros carrés, les assaisonner avec sel et poivre, les enfiler à une petite broche mince en les alternant avec des tranches de graisse de queue de mouton[1] et quelques feuilles de laurier, les serrer étroitement et les faire cuire au feu de broche ou à la Napolitaine; quand les viandes sont atteintes à point, les saler, les débrocher et les dresser sur un plat.

423. Kulasch à la Hongroise. — Ce ragoût est très-fréquemment servi et très-estimé en Allemagne; je l'ai mangé à Vienne, préparé par un cuisinier hongrois et l'ai trouvé excellent. — Couper en moyens carrés la tête, le bout et la chaîne d'un filet de bœuf (7 à 800 gr.). Hacher un oignon, le mettre dans une casserole, le faire revenir avec du beurre, sans le colorer et lui adjoindre les viandes coupées; les faire revenir pendant 10 à 12 minutes, les assaisonner avec du sel et une pincée de *paprika;* retirer ensuite la casserole sur feu modéré avec des cendres chaudes sur le couvercle. Trois quarts d'heure après, c'est-à-dire, quand les viandes ont réduit leur humidité, les arroser avec un peu de jus et continuer la cuisson pendant une heure et demie; saupoudrer le ragoût avec une autre pincée de paprika, l'arroser avec 4 cuillerées à bouche de sauce brune et le cuire encore 10 minutes. Lui mêler alors une garniture de pommes de terre coupées en petites boules, et cuites à l'eau; les rouler avec la sauce, et 5 minutes après dresser le ragoût.

1. La queue de mouton, en Turquie, tient lieu du lard, prohibé par les lois du prophète. J'ai vu, à Constantinople, des queues de mouton qui, sans exagération, pesaient bien 10 kilogrammes. C'est à ce point qu'on est obligé de soutenir les queues des moutons vivants par une espèce de petit chariot sur lequel elle porte. Les Turcs estiment beaucoup la graisse de queue de mouton.

424. Noix de veau à la Soubise. — La *noix* de veau est la partie du cuissot adhérente à l'os de jonction des deux quartiers de veau et couverte en partie par la tetine. — Détacher la noix du cuissot en glissant la lame du couteau entre les divisions naturelles qui séparent les différentes parties du cuissot : la *noix*, la *sous-noix* et la *semelle*. Retirer l'épiderme qui entoure la tetine sans toucher à celle-ci ; piquer avec des lardons les chairs mises à nu, mais seulement à côté de la tetine. Foncer une casserole avec des débris de lard et de jambon crus, ainsi que de grosses tranches de légumes ; poser la noix de veau sur ce fond, la saler légèrement en dessus, la mouiller à peu près à hauteur avec du bouillon et du vin blanc, ajouter un bouquet de persil garni d'aromates, quelques grosses épices et enfin les chairs d'un citron sans écorces ni pepins. Couvrir la viande avec du papier beurré, faire bouillir le liquide, retirer la casserole sur le côté du feu, mettre des cendres chaudes sur le couvercle et cuire la noix tout doucement pendant 2 à 3 heures, selon sa grosseur, en l'arrosant de temps en temps ; quand la viande est cuite, le fonds doit se trouver réduit en demi-glace ; égoutter alors la noix sur un plafond pour la poser sur une couche de purée Soubise, dressée sur le centre d'un plat ; déglacer le fonds de la casserole en lui mêlant un peu de bouillon, le faire réduire en demi-glace, le dégraisser et le verser au fond du plat en le passant.

425. Noix de veau à la cuiller. — Choisir une bonne noix de veau, larder intérieurement les chairs avec des filets de lard, la déposer dans une terrine, l'arroser avec un verre de madère, lui adjoindre quelques parures de champignons, un bouquet d'aromates et des grosses épices, la couvrir avec du papier et la faire macérer ainsi dans un lieu frais, pendant 10 à 12 heures.

Foncer une casserole juste de la dimension de la noix de veau, avec des débris de lard et quelques tranches épaisses d'oignon et de carottes ; poser la viande sur ce fond, l'arroser avec sa marinade, ajouter des aromates, une gousse d'ail et des couennes de lard frais, la couvrir avec un papier graissé ; poser la casserole sur le feu ; après quelques minutes d'ébullition, la retirer sur des cendres chaudes, mettre aussi des cendres sur le couvercle ; entretenir le feu toujours au même degré et cuire ainsi la noix de veau pendant 3 heures. — Au moment de servir, enlever la noix de la casserole, l'égoutter et la dresser sur un plat ; dégraisser le fonds de cuisson, lui adjoindre un peu de jus, le faire bouillir et le passer au tamis sur la viande. Envoyer à part une purée de marrons ou de céleri. — Cette noix doit être assez cuite et tendre pour être coupée à l'aide d'une cuiller.

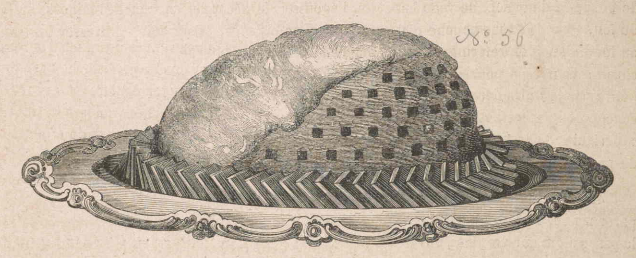
426. Noix de veau aux petits pois. — Larder les chairs intérieures d'une noix de veau (non parée) avec des filets de lard et de jambon crus. Hacher 200 gr. de lard, le faire fondre dans une casserole, lui adjoindre la noix pour la faire revenir sur feu modéré et en la retournant souvent ; quand elle est de belle couluer, la mouiller au quart de hauteur avec la valeur d'un verre de bouillon, lui adjoindre une carotte coupée et un oignon piqué de clous de girofle. Continuer de cuire la viande pendant 2 heures, mais toujours à feu modéré, et avec des cendres sur le couvercle. Quand la noix est aux trois quarts cuite, retirer l'oignon et la carotte, entourer la viande avec trois quarts de litre de petits pois tendres et écossés, ainsi qu'avec 200 gr. de petit lard coupé en moyens carrés ; ajouter un bouquet garni, couvrir la casserole, et finir de cuire ensemble la viande et les pois à feu très-doux ; égoutter ensuite la noix, retirer le bouquet, lier les pois avec un morceau de beurre manié à la farine, les assaisonner avec une pointe de muscade, les dresser dans un plat et poser la noix sur les petits pois.

427. Noix de veau à la Bordelaise. — Dans les pays où la viande de veau est maigre et sèche les cuisiniers doivent s'attacher à suppléer par des apprêts ingé-

nieux aux qualités qui lui font défaut. Dans les cuisines où l'abondance ne règne pas toujours, il faut tirer parti de ce qu'on a; l'essentiel est de donner à ces apprêts une apparence convenable.

Prendre une noix de veau cuite, braisée de préférence, la distribuer en tranches pas trop minces et les tenir à couvert sur un plat. — Laver 2 douzaines de têtes de cèpes, les égoutter et les émincer. — Hacher un oignon, le mettre dans une poêle avec un morceau de beurre et le faire revenir sans prendre couleur; lui adjoindre alors les cèpes émincés, les sauter vivement pour faire réduire leur humidité; leur additionner une gousse d'ail, les assaisonner avec sel et poivre, les saupoudrer avec un peu de farine et les mouiller avec quelques cuillerées de jus; les cuire pendant 10 minutes en faisant réduire la sauce afin qu'elle soit courte et serrée. Finir le ragoût avec une pincée de persil ou de fenouil haché. — 35 minutes avant de servir, étaler une couche du ragoût sur un plat, et sur cette couche dresser régulièrement les viandes coupées, en alternant chaque tranche avec une petite partie du ragoût; masquer les viandes en dessus avec le restant, saupoudrer celui-ci avec un peu de mie de pain, l'arroser avec du beurre fondu et tenir le plat à four chaud pendant 20 minutes, en arrosant souvent les viandes avec leur propre fonds; quand elles sont cuites, en égoutter la graisse, essuyer le plat, et verser un peu de bon jus dans le fond de celui-ci.

428. Noix de veau à la duchesse. (Dessin n° 56.) — Choisir une belle et grosse noix de veau bien blanche, la parer et la clouter avec des filets carrés de truffes crues,



coupés en carrés et pointus d'un bout; saler légèrement la viande, et masquer les parties cloutées avec des bardes de lard; la ficeler et la poser dans un plafond foncé avec des débris de graisse ou du lard, l'arroser avec un peu de beurre fondu et la faire cuire au four modéré pendant 2 heures, en l'arrosant avec la graisse du plafond. La déballer ensuite, la dresser sur un plat long, l'entourer avec des pommes de terre à la duchesse en forme de carré long, la glacer au pinceau et envoyer à part une saucière de sauce brune réduite avec une partie du fonds de cuisson, ainsi qu'avec les épluchures des truffes et du vin.

429. Noix de veau à la mode de Pontoise. — Parer une belle et bonne noix de veau sans retirer la tetine; la clouter en dessus et en dessous avec des filets carrés de maigre de jambon et de lard crus, préalablement assaisonnés. Beurrer le fond d'une casserole, le masquer avec des carrés de petit salé, poser la noix de veau sur ceux-ci, la faire revenir à feu modéré en la retournant, afin de la colorer sur toutes les surfaces; l'assaisonner avec sel et poivre, la mouiller avec un verre de bon vin blanc et la cuire ainsi pendant une heure, à feu modéré et avec des cendres chaudes sur le couvercle. Adjoindre alors à la viande une garniture de légumes tendres, composée de carottes et petits oignons

crus ; assaisonner légèrement les légumes et continuer la cuisson à feu modéré. Quand les légumes et la viande sont cuits, dresser la noix du veau sur un plat, l'entourer avec la garniture de légumes, passer le fonds, le dégraisser et le verser dans le plat.

430. Noix de veau à la broche. — Parer une noix de veau, en retirant la tetine ; l'arrondir et larder intérieurement les chairs avec des filets carrés de jambon cru, des filets de lard et de truffes ; l'assaisonner avec sel et épices, la masquer avec quelques parures de truffes crues, quelques branches de thym et feuilles de laurier, l'envelopper complétement avec une tetine de porc, en soutenant celle-ci avec de la ficelle. Fixer la noix sur broche à l'aide d'une brochette en fer ; la cuire à bon feu pendant une heure. La déballer, et la cuire encore 10 à 12 minutes en l'arrosant ; la débrocher ensuite, la dresser sur un plat et verser au fond de celui-ci une bonne sauce tomate.

431. Noix de veau à la béchamel. — Quand on n'a à sa disposition que des viandes de veau de qualité secondaire, voici une méthode très-convenable pour en voiler la médiocrité. — Parer une noix de veau sans laisser la tetine ; la larder intérieurement avec du lard, l'assaisonner et la marquer dans une casserole préalablement foncée avec des débris de lard et de jambon, ainsi qu'avec quelques légumes émincés ; la faire braiser à court mouillement, en la glaçant. — Émincer 2 douzaines de champignons frais et bien propres, les faire revenir dans une casserole plate avec du beurre jusqu'à ce qu'ils aient réduit leur humidité ; les assaisonner alors ; leur mêler la valeur d'un verre et demi de bonne béchamel réduite, faire bouillir le ragoût pendant quelques minutes et le retirer du feu. Quand la noix de veau est cuite, l'égoutter, la découper en tranches minces. Étaler au fond d'un plat une couche d'appareil aux champignons, et sur celle-ci dresser les tranches de viande en reformant la noix, mais en ayant soin d'alterner chaque tranche avec une petite partie de l'appareil. Quand la noix est reformée, la masquer également avec une couche de l'appareil et pousser le plat à four chaud pour faire légèrement colorer la surface supérieure de la noix. En la sortant du four, l'entourer avec une garniture de croquettes de pommes de terre.

432. Noix de veau au gratin. — Prendre une noix de veau cuite et refroidie, la parer ronde, la cerner sur le haut et la vider à l'aide d'un couteau en laissant un fond ; la poser alors sur un plat pouvant aller au four. Parer les viandes enlevées, les couper en petits dés, les mettre dans une casserole avec un tiers de leur volume de truffes et de champignons cuits et coupés comme les viandes. Lier ce salpicon avec quelques cuillerées de sauce réduite et un peu consistante, l'assaisonner avec une pincée de poivre, et verser le ragoût dans la caisse formée par la noix ; le masquer avec une couche de sauce épaisse, le saupoudrer, ainsi que la viande, avec de la mie de pain, et l'arroser avec du beurre fondu. Verser un peu de jus dans le plafond, pousser celui-ci à four doux, et chauffer la viande pendant trois quarts d'heure en l'arrosant avec son fonds. — Au moment de servir, dresser la noix sur un plat, pour l'entourer avec une garniture de croquettes de pommes de terre. Mêler un peu de madère au jus du plafond, le faire réduire en demi-glace, le lier avec un peu de sauce et le verser dans une saucière.

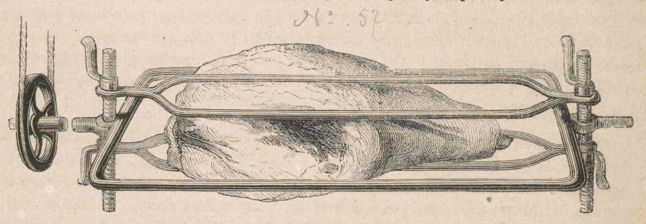
433. Noix de veau à la Genevoise. — Émincer 2 oignons, les faire revenir dans une casserole avec du lard haché et 150 gr. de jambon cru ; leur adjoindre quelques parures de truffes et de champignons, branches de persil, aromates et grains de poivre ; les mouiller avec le quart d'un verre de vin blanc et faire réduire celui-ci à glace.

Parer une noix de veau crue, la larder intérieurement avec des filets de lard et de ambon, l'assaisonner, et la masquer avec l'appareil préparé ; l'envelopper aussitôt dans

une crépine de porc, la déposer dans une casserole foncée avec des débris de lard et des légumes ; la mouiller avec un verre de vin blanc et la faire cuire à feu très-doux, avec des cendres chaudes sur le couvercle. 2 heures après, entourer la noix de veau avec une garniture de pommes de terre crues, coupées rondes (avec une grande cuiller à racines) et blanchies à l'eau salée pendant quelques minutes seulement; les assaisonner et continuer la cuisson à feu modéré. Les pommes de terre et la noix de veau doivent se trouver cuites en même temps. — Au moment de servir, égoutter la noix, la déballer, la dresser dans un plat chaud et l'entourer avec les pommes de terre. Déglacer la casserole avec un peu de jus, dégraisser celui-ci, et le verser dans une saucière.

434. Noix de veau à la Provençale. — Parer une noix de veau crue, sans enlever la tetine; la larder avec des filets de jambon et de lard, la placer dans une casserole en terre avec du lard fondu et la faire revenir à feu modéré, en la retournant; l'assaisonner, quand elle est de belle couleur, lui adjoindre une garniture de petites carottes et de petits oignons crus; saler légèrement les légumes, ajouter quelques grosses épices ainsi qu'un bouquet de persil garni avec des aromates et avec une gousse d'ail; retirer la casserole sur feu très-doux, avec des cendres chaudes sur le couvercle, et continuer la cuisson en retournant de temps en temps la viande. Une heure après, adjoindre au ragoût 4 à 5 bonnes tomates égrenées, exprimées et coupées en gros carrés; finir de cuire la viande à feu modéré. — Au moment de servir, enlever la noix de veau avec une fourchette, la dresser sur un plat, l'entourer avec les légumes et l'arroser avec son fonds, dégraissé et passé.

435. Quartier de veau rôti à l'Anglaise. (Dessin n° 57.) — La broche anglaise dont je donne ici un dessin est un ustensile si bien compris et si pratique, qu'on peut s'étonner de ne



pas le trouver dans toutes les cuisines. Pouvoir cuire à la broche une grosse pièce de viande sans être dans l'obligation de la traverser avec une broche, est un avantage si évident que tout le monde est à même de l'apprécier. Au point de vue de la facilité et de la sécurité, la broche à l'anglaise est supérieure à toutes les autres : quelque grosse que soit une pièce de boucherie, on peut toujours la mettre en équilibre, la faire rôtir et la colorer d'une égale nuance. C'est dans le but d'en démontrer l'utilité et la perfection que j'ai voulu en donner un dessin ; puisse cet exemple persuader les amphitryons et les praticiens!

Choisir un quartier de veau bien blanc, le parer, scier le manche au-dessous de la jointure du pied, écourter l'os du *quasi*, l'envelopper dans du papier, le placer en équilibre sur les soutiens inférieurs de la broche et serrer les vis des deux côtés pour le maintenir ferme. L'envelopper avec du papier beurré et le faire tourner devant un bon feu, une heure après le déballer, et finir de le cuire en l'arrosant avec la graisse de la lèchefrite; le dresser ensuite sur un plat, parer le manche pour le papilloter. Envoyer à part une saucière de bon jus et un plat de légumes frais cuits à l'eau salée ou à la vapeur. — On découpe le quartier de veau d'après la même méthode que pour les gigots de mouton.

436. Quartier de veau à l'Allemande. — Supprimer le manche d'un quartier de veau en le sciant; le poser dans un plat à rôtir, l'arroser avec du beurre à moitié fondu, le saler, le couvrir avec du papier et le faire rôtir à feu modéré pendant une heure et demie en le retournant; quand il est à trois quarts de cuisson, l'arroser avec 2 ou 3 verres de bonne crème aigre et continuer la cuisson en l'arrosant; le dresser ensuite sur un plat. Ajouter un peu de bon jus à la sauce, la faire bouillir et la verser sur le veau en la passant.

437. Quartier de veau rôti au four. — Foncer le fond d'un plat à rôtir, avec des débris de lard et du saindoux ou simplement avec du beurre; placer le quartier dans le plat à rôtir, le graisser sur le haut et le couvrir avec du papier; verser la valeur d'un verre d'eau chaude dans le fond du vase et le pousser à four modéré. Cuire le quartier pendant 2 heures en l'arrosant souvent et en le retournant; le saler vers la fin de sa cuisson; quand il est à point et de belle couleur, le dresser sur un plat avec son fonds dégraissé.

438. Terrine de veau. — Choisir une bonne noix de veau bien blanche, la parer et la larder avec des filets de jambon et de truffes crues; l'assaisonner avec sel et épices. — Préparer un hachis avec les parures du veau et du maigre de porc frais; quand ces viandes sont mêlées, leur adjoindre une égale quantité de lard frais et haché, ainsi que les parures de truffes; mettre ce hachis dans le mortier, l'assaisonner, le piler, le passer au tamis et lui incorporer quelques cuillerées à bouche de madère ou de cognac.

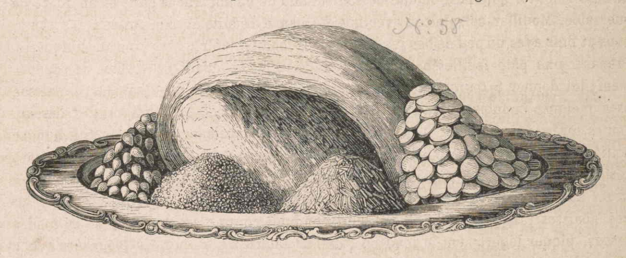
Foncer une terrine à pâté avec des bardes minces de lard, la masquer au fond avec une couche de la farce préparée; poser la noix de veau sur cette farce, l'entourer et la masquer également avec de la farce en faisant bomber celle-ci. Poser la terrine sur un plafond, la pousser à four modéré, en l'arrosant souvent. Une heure après, verser un peu d'eau chaude dans le plafond, et cuire encore la terrine pendant une heure et demie; la retirer alors tout à fait du four, et une demi-heure après, poser un poids léger sur l'appareil pour le laisser refroidir sous presse. — Quand on veut servir cette terrine, il faut dégraisser le dessus, enlever la viande, la découper en tranches et la remettre dans la terrine, coller celle-ci sur un plat et l'entourer avec de la gelée.

439. Veau en thon. — Ce mets date de l'ancienne école, où il fut en grande faveur; aujourd'hui, il semble un peu négligé : on le sert cependant encore en Italie. C'est à Venise que je l'ai mangé pour la première fois. — Parer un morceau de veau, *noix* ou *sous-noix*, comme pour fricandeau, larder intérieurement la viande avec des filets d'anchois, et la faire dégorger à grande eau pendant 2 heures; changer l'eau, poser la casserole sur le feu, pour amener le liquide jusqu'au degré d'ébullition, égoutter alors la viande, l'éponger sur un linge et la déposer dans une terrine; l'assaisonner avec sel et poivre, l'arroser avec de l'huile, du jus de citron; lui adjoindre une feuille de laurier et quelques brins de romarin; la faire macérer pendant 2 ou 3 jours en hiver, 24 heures seulement en été. La faire griller ensuite en l'arrosant et en la retournant; quand elle est cuite, la remettre dans la terrine, l'arroser encore avec un peu d'huile et du jus de citron Douze heures après, distribuer cette viande en tranches minces, la dresser sur un plat, l'entourer avec des œufs durs, des cornichons, des câpres, du persil et de l'oignon hachés; l'arroser avec sa marinade et l'envoyer.

440. Selle de veau rôtie, à l'Allemande. — Prendre une selle de petit veau, parer carrément les bavettes en les écourtant, détacher les rognons, enlever l'épiderme des gros filets pour mettre les chairs à nu, et les piquer avec du lard en procédant selon la méthode ordinaire. Foncer un plafond avec la graisse des rognons, poser la selle sur la graisse et la

couvrir avec du papier graissé; ajouter un verre d'eau dans le plafond, pousser celui-ci à four modéré. Arroser la selle de temps en temps et lui donner d'une heure à une heure et quart de cuisson, selon sa grosseur; la saler avant de la sortir, la faire colorer en dessus et la dresser sur un plat avec les 2 rognons (cuits séparément) sur les bouts ; égoutter la graisse du plafond, mêler un peu de bouillon et du vin blanc au fonds de cuisson ; le faire bouillir, le dégraisser, le passer au tamis et le lier avec un peu de fécule délayée. Deux minutes après, verser la sauce dans une saucière : envoyer à part des choux-fleurs bouillis, dressés dans un petit plat et arrosés avec une sauce à la mie de pain.

441. Longe de veau à la jardinière. (Dessin nº 58.) — Parer une longe de veau, la brider et la marquer dans un plafond foncé avec des débris de graisse, l'arroser avec



du beurre, la saler, la couvrir de papier, la pousser au four modéré, la cuire en l'arrosant avec la graisse ; quand elle est à point, l'égoutter, la débrider et la dresser sur un plat long; l'entourer, de chaque côté, avec un bouquet de petits pois et un bouquet de haricots verts. Aux deux côtés, dresser un bouquet de carottes nouvelles et glacées, puis un bouquet de pommes de terre à la duchesse. Glacer la longe au pinceau et envoyer à part une saucière de sauce tomate. — Cette pièce est dressée pour figurer sur table.

442. Longe de veau rôtie à la broche. — La longe de veau est un mets très-distingué en France, et à Paris surtout, où le veau est généralement si bon. La partie qu'on appelle la *longe* commence à la dernière côtelette du carré et se continue jusqu'au cuissot en remontant les reins. Les deux longes d'un veau, avant d'être séparées, constituent ce qu'on appelle la *selle*. La longe est plus vulgairement connue sous le nom de *rognon*.

Prendre une longe de veau, retirer un peu de graisse sur le rognon, écourter le *panoufle;* rouler celle-ci en dessous et ficeler la longe pour l'emballer dans du papier blanc et graissé, l'embrocher et la faire cuire pendant une heure et demie en l'arrosant souvent avec la graisse de la lèchefrite. Un quart d'heure avant de la débrocher, retirer le papier pour faire prendre couleur à la viande ; la saler ensuite, la débrocher, la dresser sur un plat et envoyer à part un peu de bon jus. — Quand on découpe la longe à table, on ne doit pas négliger de joindre à chaque partie de viande une petite tranche de rognon.

443. Longe de veau à la crème. — Prendre une longe de veau cuite; détacher de la coquille le gros filet et le filet mignon, aussi entiers que possible, pour les distribuer en tranches ; ranger celles-ci dans une casserole plate, les arroser avec un peu de bon jus et les chauffer sans ébullition. — Préparer la valeur de 2 verres de béchamel, lui adjoindre une poignée de parures de champignons frais et la faire cuire pendant un quart d'heure ; la passer ensuite au tamis dans une casserole plate pour la faire réduire en la tournant et

en lui incorporant, peu à peu, le jus ayant servi à chauffer les viandes; quand la sauce est liée à point, la retirer du feu. Masquer le fond d'un plat à gratin avec une couche de la sauce préparée, et sur celle-ci ranger symétriquement les viandes coupées en tranches, une à une, et en les alternant avec un peu de sauce ; masquer également les viandes en dessus avec de la même sauce, saupoudrer celle-ci avec un peu de mie de pain, l'arroser avec du beurre fondu et pousser le plat à four vif pour colorer légèrement la surface. En sortant le plat du four, en égoutter la graisse et verser dans le fond un peu de bon jus.

444. **Bouchées de ris de veau.** — Faire dégorger 2 ris de veau, les blanchir à l'eau chaude, simplement pour raffermir extérieurement les chairs, les rafraîchir et les laisser refroidir. Les émincer ensuite en lames, assaisonner celles-ci, les faire cuire des deux côtés, les laisser refroidir et les couper en petits dés. Déposer ce salpicon dans une petite casserole, lui adjoindre moitié de son volume de champignons cuits et un quart de langue salée. Mouiller ce salpicon avec une béchamel réduite avec la cuisson des champignons et finie avec un peu de bon jus ou de glace fondue, tenir la casserole au bain-marie. — Préparer une pâte feuilletée avec 500 gr. de farine et autant de graisse de rognons de bœuf; lui donner 5 *tours* et demi en procédant comme il est dit au nº 397; la laisser reposer quelques minutes, l'abaisser en abaisse carrée ayant de 3 à 4 millim. d'épaisseur. 2 minutes après, couper sur sa surface 30 ronds, avec le douzième coupe-pâte uni. Ranger la moitié de ces ronds sur une plaque humide, en les posant à la distance de 2 centim.; humecter leur surface au pinceau. Avec un coupe-pâte uni (ayant 3 centim. de diamètre), vider les autres ronds en forme d'anneaux, prendre ceux-ci un à un et les poser sur les petites abaisses rangées sur la plaque, de façon à les couvrir exactement; dorer la pâte en dessus, piquer légèrement le fond de l'abaisse inférieure et cuire les bouchées à four chaud pendant 18 minutes. Quand elles sont de belle couleur et que la pâte est bien cuite, les sortir du four pour les détacher aussitôt de la plaque, à l'aide du couteau, et les garnir avec le salpicon préparé. Les dresser en buisson sur une serviette pliée; les chauffer un moment à la bouche du four avant de les envoyer.

445. **Ris de veau à la Piémontaise.** — Faire blanchir 2 ou 3 ris de veau; quand ils sont froids, les couper en tranches sur leur épaisseur, les assaisonner, les ranger dans une casserole plate avec du beurre fondu et les faire cuire des deux côtés; en égoutter le beurre, mouiller les ris avec un peu de vin, faire réduire celui-ci et lier le ragoût avec un peu de sauce légère. Quelques minutes après, lui adjoindre 300 gr. de truffes blanches émincées très-fines et crues; retirer aussitôt la casserole du feu et la couvrir. — D'autre part, faire cuire 300 gr. de riz à la Piémontaise (Voy. Risot); quand il est à point, le verser dans une bordure beurrée, en le pressant; le tenir pendant 7 à 8 minutes à l'étuve, pour le raffermir. Démouler la bordure sur un plat chaud et dresser le ragoût au milieu.

446. **Ris de veau à la broche.** — Faire blanchir 4 ris de veau jusqu'à l'ébullition, les rafraîchir, les parer et les piquer (avec du lard) sur la surface la plus lisse. Les placer dans une terrine, les saler, les arroser avec un peu d'huile et leur mêler un oignon émincé, quelques branches de persil, thym et laurier ; les couvrir et les faire macérer pendant une heure dans cet assaisonnement. Les traverser ensuite avec une brochette de cuisine et fixer celle-ci sur broche. Envelopper les ris dans du papier beurré et les faire cuire à bon feu pendant une demi-heure; les déballer alors, les arroser avec le fonds de la lèchefrite, leur faire prendre une belle couleur en les glaçant au pinceau.

D'autre part, plonger à l'eau bouillante et salée trois quarts de litre de petits pois bien frais et tendres; aussitôt cuits, les égoutter sur une passoire, les verser dans une

casserole, leur mêler une pointe de muscade, ainsi qu'une pincée de sucre et un gros morceau de beurre; faire fondre celui-ci en sautant les petits pois hors du feu, les arroser avec 2 cuillerées à bouche de béchamel, les dresser sur un plat avec les ris dessus.

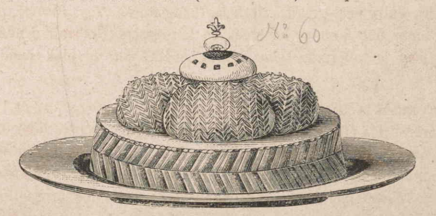
447. Ris de veau à la Parisienne. (Dessin n° 59.) — Choisir 4 beaux ris de veau, le faire blanchir, les égoutter, les laisser refroidir dans de l'eau froide, les parer et les éponger



dans un linge. Piquer 2 de ces ris avec du lard, et clouter les deux autres avec des truffes crues, coupées en forme de lardons pointus d'un côté; les ranger dans une casserole foncée en braise, les saler légèrement, les mouiller à trois quarts de hauteur avec du bon bouillon, les couvrir avec du papier beurré; faire réduire le liquide d'un tiers et finir de les cuire avec des cendres chaudes sur le couvercle. — D'autre part, décorer un moule à bordure plate, avec quelques détails de truffes, l'emplir avec de la farce de veau, et faire pocher celle-ci au bain-marie.

Au moment de servir, renverser la bordure sur un plat, fixer sur le centre de celui-ci un tampon en pain frit, masqué avec de la farce; emplir le vide avec quelques truffes et champignons émincés; dresser sur la bordure, en les appuyant contre le tampon, les 4 ris de veau bien blancs et bien glacés; combler le vide entre chaque ris avec des têtes de champignons et des truffes; piquer sur le tampon un hâtelet garni avec une crête et une truffe; masquer légèrement le fond du plat avec de la sauce brune réduite avec un peu de vin, ainsi qu'avec les parures des truffes et des champignons. Envoyer, à part, une saucière de cette sauce.

448. Ris de veau à la chartreuse. (Dessin n° 60.) — Piquer au lard 3 beaux ris de



veau blanchis et froids; les marquer dans une casserole foncée avec du lard et des légumes; les mouiller à hauteur avec du bon bouillon et les cuire en procédant comme il est dit au numéro 447. En dernier lieu les glacer de belle couleur.

D'autre part, beurrer un moule uni à bordure. Couper à la colonne des petits bâton-

nets de navets et de carottes ayant de 2 à 3 centim. de longueur; les faire cuire séparément à l'eau salée, en les tenant un peu fermes. Quand ils sont refroidis les éponger sur un linge, les couper en biais aux deux bouts et les monter contre les parois intérieures du moule en les alternant et en les disposant dans le genre que représente le dessin; emplir le vide de la bordure avec une purée de pommes de terre finie avec des jaunes d'œuf et du beurre comme pour croquettes; couvrir le dessus avec un rond de papier beurré et faire pocher la bordure au bain-marie pendant une demi-heure. La démouler ensuite sur un plat chaud, emplir le vide avec une garniture de têtes de champignons cuites, et sur celles-ci dresser les ris de veau en triangle; placer sur le centre de ce triangle une grosse quenelle décorée aux truffes, pochée et enfilée avec une grosse tête de champignon, à l'aide d'une petite brochette en argent. Envoyer dans une saucière le fonds de cuisson des ris, passé, dégraissé et lié avec un peu de sauce tomate.

449. Ris de veau en papillotes. — Couper en tranches 2 ou 3 ris de veau blanchis et refroidis, les assaisonner avec sel et poivre. -- Hacher un oignon avec quelques échalotes, les mettre dans une casserole avec un peu de lard fondu, les faire revenir pendant quelques minutes sans prendre couleur; leur adjoindre deux fois leur volume de champignons frais et hachés; faire réduire l'humidité de ces derniers, assaisonner les fines herbes et leur mêler 150 gr. de jambon cru coupé en petits dés. Chauffer celui-ci, retirer la casserole du feu et mêler à l'appareil une pincée de persil haché.

Couper des carrés de papier ayant 22 centim. de long sur 12 de large; les plier sur leur longueur, les huiler et les arrondir avec les ciseaux, sans séparer les deux parties; masquer intérieurement le papier avec une petite couche de lard râpé, puis masquer, des deux côtés, chaque tranche de ris de veau avec une couche de l'appareil aux fines herbes. Plier le papier tout autour, ranger les papillotes sur un gril, les faire chauffer, sans noircir le papier, soit au four très-doux, soit sur des cendres chaudes; les dresser sur plat.

450. Ris de veau frits à l'Italienne. — Faire blanchir 3 ou 4 moyens ris de veau, les rafraîchir, les faire refroidir et les couper chacun en 3 tranches sur leur largeur; assaisonner celles-ci et les fariner. — Déposer dans une terrine 3 à 4 cuillerées à bouche de fines herbes cuites, leur mêler 2 œufs crus, battre l'appareil avec une fourchette et tremper les tranches de ris de veau dans cet appareil; en les sortant, les rouler dans de la mie de pain, pour les paner et les plonger à grande friture; quand elles sont de belle couleur, les égoutter et les dresser en buisson sur une serviette.

451. Ris de veau à la financière. — Faire dégorger et blanchir 4 beaux ris de veau; en les sortant de l'eau les rafraîchir et les faire refroidir sous presse légère; quand ils sont froids, les parer, les assaisonner et les ranger dans une casserole plate, dont le fond est beurré; poser la casserole sur feu pour les faire roidir des deux côtés en les retournant; les mouiller alors avec la valeur d'un demi-verre de bon bouillon clair, et faire tomber celui-ci à glace; quand le liquide est réduit, retourner les ris, les mouiller de nouveau et faire encore réduire le mouillement; les dresser aussitôt en couronne sur un plat et les tenir au chaud pour les servir avec la garniture suivante :

Garniture financière. — Verser dans la casserole où ont cuit les ris de veau, la valeur d'un verre de vin du Rhin; faire bouillir le liquide, le passer au tamis, le dégraisser avec soin et le faire réduire de moitié; lui mêler alors un égal volume de sauce brune, ainsi que 3 ou 4 truffes crues pelées et divisées en quartiers; 5 minutes après, adjoindre au ragoût quelques têtes de champignons, l'assaisonner avec une pincée de cayenne.

Au premier bouillon le retirer du feu, lui mêler une vingtaine de petites quenelles moulées à la cuiller et pochées; dresser cette garniture dans le puits de l'entrée.

452. Tourte de ris de veau. — Préparer d'abord une farce à quenelle de veau, dans les mêmes proportions que celle de volaille; quand elle est passée au tamis, lui mêler quelques cuillerées à bouche de fines herbes cuites. Couper en tranches un peu épaisses 3 à 4 ris de veau blanchis et refroidis sous presse, les ranger dans une casserole plate avec du beurre fondu, les assaisonner et les faire revenir, des deux côtés, en les tournant; quand les chairs sont bien saisies, les mouiller avec 4 cuillerées à bouche de madère, et quand celui-ci est réduit, leur mêler quelques cuillerées de fines herbes cuites; le mélange opéré, retirer la casserole du feu.

Étaler sur une tourtière une abaisse ronde en pâte brisée, masquer le centre de cette abaisse avec une couche de farce de veau (voy. n° 535), sur cette couche dresser les ris et les fines herbes en dôme, en ayant soin d'entremêler les viandes avec quelques morceaux de jambon cru. Masquer ce dôme avec une couche mince de farce, et terminer la tourte en procédant comme il est dit au numéro 187; la dorer et la faire cuire à four modéré. En la sortant, la glisser sur un plat, faire une ouverture circulaire sur le haut du dôme de la tourte et introduire dans l'intérieur de celle-ci une petite garniture de champignons cuits et saucés; remettre à sa place le rond coupé et envoyer la tourte.

453. Croquettes de ris de veau. — Couper en dés 3 à 4 ris de veau cuits; les mettre dans une terrine avec moitié de leur volume de maigre de jambon et autant de champignons, l'un et l'autre cuits et coupés comme les ris. Verser dans une casserole plate la valeur d'un verre et demi de béchamel passée au tamis, la faire réduire à feu vif en la tournant et en lui incorporant, peu à peu, quelques cuillerées de bonne crème crue; en dernier lieu, lui mêler un peu de glace fondue et la faire réduire jusqu'à ce qu'elle soit bien serrée. Lui adjoindre alors le salpicon préparé, le mélanger avec la sauce et retirer la casserole du feu; assaisonner l'appareil avec une pointe de muscade, quand il est bien lié le verser sur un plat; le couvrir avec du papier et le faire refroidir.

Quelques heures après prendre l'appareil avec une cuiller à bouche, par parties égales faire tomber celles-ci sur la table saupoudrée avec de la mie de pain, les rouler d'abord en boule, puis en forme de bouchon de 6 centim. de long, les tremper dans des œufs battus, les égoutter et les paner; les ranger par 6 ou par 8 sur des couvercles de casserole afin de pouvoir les plonger d'un trait dans la friture bien chaude; leur faire prendre couleur en les remuant à l'écumoire, les égoutter quand elles sont de belle couleur; les dresser en buisson, sur une serviette pliée, en les entourant avec du persil frit.

454. Coquilles de ris de veau. — Prendre 3 ris de veau cuits, les couper en dés, les mettre dans une casserole et leur mêler le tiers de leur volume de langue écarlate cuite et coupée comme les ris. Verser dans une casserole la valeur d'un verre de bonne sauce blonde, la faire réduire en lui incorporant quelques cuillerées de bon jus ou de glace fondue; quand elle est bien consistante, lui incorporer quelques cuillerées à bouche de fines herbes cuites; 2 secondes après lui mêler le salpicon préparé, retirer aussitôt l'appareil, l'assaisonner avec une pointe de muscade, et avec lui, emplir 7 à 8 grandes coquilles de table (naturelles ou en métal); les saupoudrer avec un peu de mie de pain, arroser celle-ci avec du beurre fondu, chauffer 2 minutes les coquilles à la bouche du four et glacer le dessus avec la pelle rougie.

455. Ris de veau à la sauce Périgueux. — Couper en tranches 2 ris de veau blanchis et froids, les assaisonner, les faire revenir des deux côtés, avec du beurre et dans

une casserole plate, les mouiller avec un peu de vin et leur adjoindre 250 gr. de truffes crues coupées en petits dés; couvrir la casserole et faire réduire le liquide à glace. Lier alors le ragoût avec un peu de sauce brune, le retirer du feu et le tenir au bain-marie.

D'autre part, préparer une petite farce à quenelle de veau (voy. nº 535); avec cette farce emplir un moule à bordure beurré, tasser la farce en frappant le moule sur un linge et faire pocher la bordure au bain-marie; quand elle est raffermie la démouler sur un plat chaud et dresser le ragoût dans le milieu de la bordure.

456. Quasi de veau rôti à la casserole. — Le *quasi* du veau se trouve placé à l'extrémité du cuissot; dans l'ordre de construction de l'animal, il fait suite à la longe. Dans le bœuf il représente ce morceau si précieux qu'on appelle la *culotte.* — Prendre un quasi de veau, abattre l'os en dessous, pour lui donner de l'aplomb; le poser dans une casserole juste de sa dimension et dont le fond est grassement beurré; le saler en dessus, couvrir la casserole, la poser sur le feu et cuire le *quasi* pendant une heure et demie à feu bien doux, avec des cendres sur le couvercle et en le retournant souvent; quand il est cuit et de belle couleur, le dresser sur un plat; verser dans la casserole la valeur d'un verre de bouillon, le faire bouillir quelques minutes, le dégraisser, et le verser dans le plat en le passant.

457. Carré de veau à la broche. — Choisir un bon carré de veau, écourter les côtes en les coupant droites, relever la chaine en relief qui se trouve au-dessous du filet, supprimer l'épiderme de celui-ci pour mettre les chairs à nu, et les piquer avec du lard dans le sens de la longueur du carré. Fixer le carré sur broche, à l'aide de 2 brochettes en fer, l'arroser avec du beurre fondu et le faire rôtir à bon feu pendant trois quarts d'heure; le saler, le débrocher, le dresser sur un plat avec le fonds de cuisson de la lèchefrite passé, dégraissé et mêlé avec un peu de jus.

458. Fricandeau de veau à l'oseille. — Le *fricandeau* est un mets national en France, aussi bien en province que dans la capitale, dans les cuisines bourgeoises comme dans les restaurants. Si la viande est de bonne qualité et si le fricandeau est mangé aussitôt cuit, c'est un mets qui n'est pas sans valeur. — Parer une *fausse-noix* ou une *semelle* de noix de veau, des peaux nerveuses qui l'entourent, fendre la viande par le milieu sans détacher les parties, humecter légèrement les surfaces, les battre avec un couperet pour briser les fibres de la viande; piquer la surface coupée avec du lard.

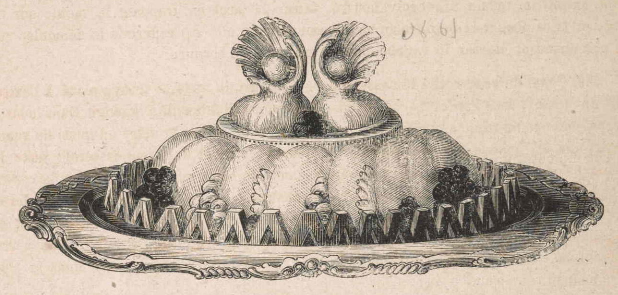
Masquer le fond d'une casserole plate avec des légumes émincés; poser le fricandeau sur les légumes, le piquage en haut; le saler légèrement, le mouiller, juste à hauteur, avec du bouillon et un peu de vin, couvrir la viande avec un papier beurré, poser la casserole sur feu pour faire bouillir le liquide et le réduire de moitié; retirer alors la casserole sur feu modéré, mettre des cendres chaudes sur le couvercle et cuire le fricandeau pendant une heure et demie en l'arrosant souvent avec son fonds; quand il est cuit, le glacer de belle couleur et l'égoutter; allonger le fonds avec un peu de bouillon ou du jus, le faire bouillir et le passer au tamis pour le dégraisser et le faire réduire en demi glace.

D'autre part, préparer une purée d'oseille, la finir avec une partie du fonds réduit. Dresser le fricandeau sur un plat, l'arroser avec le restant du fonds et envoyer l'oseille à part, ce qui est préférable que la servir sous le fricandeau.

459. Tête de veau à la royale. (Dessin nº 61.) — Désosser une tête de veau, la faire blanchir, la distribuer en ronds, en laissant les oreilles entières, emplir le vide du tuyau externe avec une carotte, les envelopper dans du lard, les ficeler et les faire cuire, ainsi que les autres parties, dans une mirepoix au vin blanc. — D'autre part, border un plat

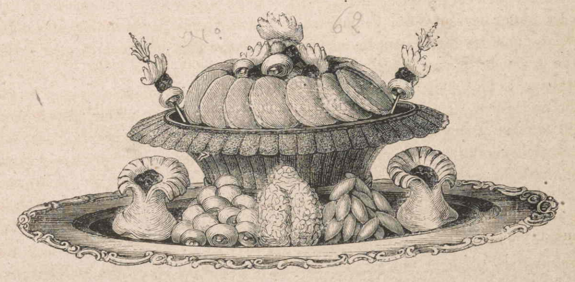
long avec des croûtons frits; sur le centre de ce plat renverser un pain en farce poché dans un moule ovale, ou simplement un pain formé en riz cuit.

Au moment de servir, égoutter les deux morceaux de tête sur un linge, ciseler les pavillons externes des oreilles et poser dans le vide une grosse tête de champignon; les



dresser l'une à côté de l'autre sur le pain en farce; dresser autour de celui-ci les ronds de tête, en couronne et à cheval, les masquer avec une sauce blonde réduite à l'essence de champignons; les entourer avec une garniture composée de crêtes de volaille, de champignons et de truffes. Envoyer à part une saucière de la même sauce.

460. Tête de veau à la financière. (Dessin nº 62.) — Faire blanchir une belle tête de veau désossée; quand elle est rafraîchie et flambée couper les oreilles rondes et distribuer le restant en morceaux d'une égale grosseur; ranger les oreilles debout dans une casserole avec les autres morceaux autour, les mouiller à couvert avec une mirepoix au vin blanc et bien grasse; les couvrir avec un papier beurré et les faire cuire à feu très-doux. Cuire séparémeut 2 belles cervelles de veau.



Dans l'intervalle, tailler une croustade en pain, de forme ovale, la canneler, la cerner en dessus et la faire frire de belle couleur; la vider ensuite et masquer le dessus avec une couche de farce crue; la poser bien d'aplomb (à l'aide de petites brochettes) sur un appui en pain frit collé sur le centre d'un plat long; la tenir à la bouche du four.

Au moment de servir, égoutter les oreilles de veau et les autres morceaux, parer ceux-ci de la graisse et des chairs pour ne laisser que les parties cutanées; les couper

alors avec le quatorzième coupe-pâte uni pour les obtenir ronds. Parer les oreilles, creuser l'intérieur avec un tube à colonne et ciseler le tuyau externe en papillote; les poser bien d'aplomb sur les deux bouts du plat en les appuyant sur une couche de farce pochée. Égoutter les cervelles et les dresser une de chaque côté de la croustade sur le centre du plat. Garnir l'espace vide entre les oreilles et les cervelles, d'un côté, avec un bouquet de petites quenelles moulées à la cuiller, et de l'autre, avec un bouquet de têtes de champignons. Garnir le vide de la croustade avec des quenelles et des champignons mêlés; autour de cette garniture dresser les ronds de tête en couronne, garnir le centre avec des truffes et des crêtes de volaille.

Masquer très-légèrement les garnitures et le fond du plat avec un peu de sauce madère et verser le restant de celle-ci dans une saucière. Piquer sur le haut de la croustade, de chaque côté, un hâtelet garni avec des truffes de différentes grosseurs. — Cette pièce ainsi dressée peut être servie comme relevé dans un dîner et être posée sur table. Quand elle a figuré sur table, il convient de diviser les morceaux pour qu'ils ne soient pas trop volumineux.

461. Tête de veau à la sauce hachée. — Désosser la moitié d'une tête de veau, la faire blanchir à l'eau en l'écumant; l'égoutter ensuite, la rafraîchir; la distribuer en morceaux en laissant l'oreille entière, et la cuire en procédant comme il est dit au nº 462. Au moment de servir, égoutter les morceaux de tête à l'écumoire, les éponger sur un linge, ciseler le pavillon externe de l'oreille, les dresser sur un plat chaud, et les masquer avec la sauce suivante :

Sauce hachée. — Hacher un gros oignon et quelques échalotes, les mettre dans une casserole avec du beurre ou du saindoux, les faire revenir sans prendre couleur, leur mêler 200 gr. de jambon cru, coupé en très-petits dés et le double de ce volume de champignons frais, également hachés; faire évaporer leur humidité et les mouiller avec un quart de verre de vinaigre; faire réduire celui-ci de moitié et mouiller de nouveau les fines herbes avec la valeur de 3 verres de sauce; au premier bouillon, le retirer sur le côté du feu. Dix minutes après dégraisser la sauce, lui additionner une pointe de cayenne, 2 cuillerées à bouche de câpres hachées et autant de cornichons hachés; retirer alors la sauce et la finir avec une pincée de persil haché.

462. Tête de veau à la vinaigrette. — Autrefois, on servait des têtes de veau entières. Aujourd'hui, on ne les sert plus que désossées. Cette méthode est préférable à la première. Une tête de veau cuite entière fait une triste figure sur un plat.

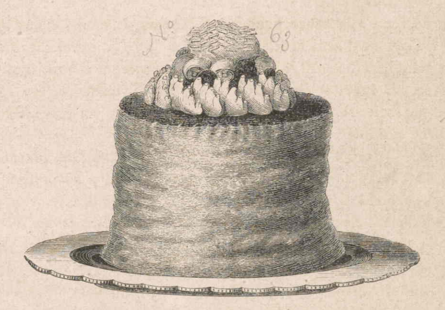
Prendre une demi-tête de veau propre et désossée, la faire blanchir, la flamber, la diviser en morceaux proportionnés et la mettre dans une casserole. Délayer une cuillerée à bouche de farine avec de l'eau froide, la verser sur la tête de veau de façon à couvrir celle-ci, ajouter du sel, grosses épices, aromates, ainsi que les chairs d'un citron sans écorce ni pepins. Faire bouillir le liquide et cuire les viandes tout doucement sur le côté du feu; au moment de servir, les égoutter, ciseler le tuyau externe de l'oreille et dresser les morceaux sur un plat; les entourer avec des feuilles de persil et des moitiés d'œuf durs. Envoyer à part une saucière de vinaigrette et des fines herbes crues et hachées, dressées par groupes sur un plat ou dans des coquilles : ces fines herbes sont composées avec du persil, de l'oignon, des cornichons hachés et des câpres entières.

463. Hachis de veau cru. — Retirer avec soin les nerfs de 500 gr. de viande maigre de veau, filets mignons ou sous-noix; la couper en morceaux, lui mêler son même volume de lard frais également coupé; assaisonner l'appareil de bon goût avec sel et épices, le

mettre dans une machine à hacher pour le convertir en pâtée. Le retirer dans une terrine et le tenir au frais, en attendant de l'employer.

464. Farce cuite de veau. — Parer 500 gr. de filets mignons de veau, les couper en petits dés, les mettre dans une terrine avec 250 gr. de lard frais également coupé en petits dés. — Faire revenir dans une casserole 2 ou 3 cuillerées à bouche d'oignon haché ; quand il est de couleur blonde lui mêler les viandes de la terrine, assaisonner celles-ci avec sel et épices, les faire revenir jusqu'à ce qu'elles soient à peu près cuites; leur additionner alors 5 à 6 champignons hachés et faire cuire ceux-ci jusqu'à ce qu'ils aient réduit leur humidité. Retirer la casserole du feu, laisser refroidir les viandes, et les piler avec un quart de leur volume de panade ; leur mêler 3 à 4 jaunes d'œuf, les passer au tamis, retirer la farce dans une terrine, la travailler pendant quelques minutes à la cuiller et lui mêler une pincée de persil haché.

465. Vol-au-vent à la Parisienne. (Dessin nº 63.) — Dans sa simplicité le vol-au-vent est cependant une pièce qui offre certaines difficultés d'exécution, si on ne dispose pas



d'un bon four. — A Paris on fait généralement bien les vol-au-vent [1], mais, par équité, j'avoue que les plus beaux que j'aie vus sont ceux préparés à Marseille et à Nice, par les confiseurs-pâtissiers suisses. Les praticiens qui ont été à même de faire cette comparaison seront certainement de mon avis. Voici la manière d'opérer pour préparer la *croûte* du vol-au-vent : faire une pâte feuilletée avec 500 gr. de farine et autant de beurre (voy. nº 397); lui donner 5 tours et demi, humecter légèrement la surface de la pâte avec le pinceau, la plier en deux et la laisser reposer 5 à 6 minutes; la poser sur une feuille de papier farinée et la couper dans les dimensions voulues (14 à 15 centim. de diamètre); il faut couper la pâte sur un modèle, c'est-à-dire, avec un couvercle de casserole, en penchant la pointe du couteau en dehors. Quand elle est coupée, renverser le rond sur une tourtière à l'aide du papier, puis canneler légèrement les parois, et cerner la surface en rond, à 2 centim. de distance des bords. Ciseler très-légèrement la pâte (en rosace) sur le centre, dorer cette surface et pousser la tourtière à bon four (170 degrés), pour cuire la croûte de vol-au-vent pendant 30 à 35 minutes. Quand elle est cuite et de belle couleur, la sortir du four pour l'ouvrir

1. En Bourgogne, on remplace les croûtes de vol-au-vent par des croûtes de pâte à échaudé cuite dans un plafond fermé. La méthode me paraît digne d'être prise en considération, à l'égard surtout des pays qui n'ont pas de bon beurre, ou dans les saisons où le feuilletage offre des difficultés d'exécution.

et la vider: la glisser alors sur un plat chaud et la garnir avec un ragoût composé de ris d'agneau ou de veau coupés en tranches et sautés, des escalopes de foie-gras également sautées, des truffes coupées en lames, des champignons, des crêtes et des quenelles.

Réserver pour le haut un beau ris d'agneau piqué, cuit à part, ainsi qu'une douzaine de quenelles de volaille moulées à la cuiller et pochées. Dresser le ragoût par couches, en l'arrosant avec quelques cuillerées de sauce brune, réduite avec les parures des truffes et un demi verre de madère. Glacer le ris piqué, et envoyer à part une saucière de la sauce.

466. **Timbale de filets mignons de veau.** — Parer 2 filets mignons de veau, en supprimant l'épiderme et les parties nerveuses, les couper transversalement en tranches d'un centim. d'épaisseur, les assaisonner avec sel et épices. — Faire revenir au beurre 2 cuillerées à bouche d'oignon haché, lui adjoindre les filets mignons et les faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient roidis. Leur adjoindre alors 250 gr. de jambon cru coupé en carrés minces et 4 ou 5 truffes crues, pelées et coupées en tranches, les faire revenir ensemble pendant quelques minutes et mouiller le ragoût avec le quart d'un verre de madère; faire tomber le vin à glace et retirer la casserole du feu.

Hacher les parures de truffes crues avec 250 gr. de viande maigre de veau, autant de lard frais et 150 gr. de jambon cru; ajouter un morceau de mie de pain ramolli et exprimé; assaisonner l'appareil avec des épices, mais peu de sel; le hacher encore jusqu'à ce que le mélange soit opéré. -- Foncer un moule à timbale ou simplement une casserole avec de la pâte brisée (Voy. n° 175); masquer le fond et le tour de la pâte avec une couche du hachis préparé et emplir le vide avec le ragoût; masquer aussi le dessus avec une couche de hachis, replier la pâte des bords sur celui-ci et couvrir la timbale avec un rond de pâte mince en la soudant avec celle des bords; poser la timbale sur un petit plafond et la pousser à four modéré. Un quart d'heure après, couvrir le dessus avec du papier et la tenir au four pendant une heure. — Au moment de servir renverser la timbale sur un plat, lui faire une ouverture ronde sur le dessus et verser dans l'intérieur la valeur d'un verre de sauce brune, réduite avec un peu de madère et mêlée avec quelques petites quenelles; remettre le couvercle à la timbale et l'envoyer aussitôt.

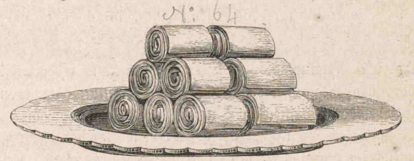
467. **Rissoles à l'Anglaise.** — Émincer en petites tranches 250 gr. de bon foie de veau; les faire revenir avec du lard haché en les retournant; quand elles sont atteintes leur mêler 200 gr. de truffes cuites et émincées, les assaisonner, les arroser avec 4 cuillerées à bouche de madère, faire vivement réduire celles-ci, et retirer la casserole du feu. Quand les viandes et les truffes sont froides, les piler et les passer au tamis; déposer l'appareil dans une terrine, pour lui incorporer quelques cuillerées à bouche de glace fondue ou de sauce réduite. Avec cet appareil et du demi-feuilletage préparer des rissoles (Voy. n° 156), en les coupant avec un moule cannelé; les tremper dans des œufs battus, les paner et les faire frire de belle couleur; les égoutter et les dresser en buisson sur une serviette pliée, en faisant deux couronnes; placer sur le milieu de celle du haut un bouquet de persil frit.

468. **Punschki Russe.** — Hacher et faire revenir un oignon, lui adjoindre les chairs d'un filet mignon de veau crues et émincées, les assaisonner, les retirer du feu et les laisser refroidir, pour les hacher; leur mêler 2 ou 3 œufs durs et hachés, ainsi qu'une cuillerée à bouche de persil; lier le hachis avec un peu de sauce réduite. — Abaisser mince 600 gr. de pâte à koulibiac; sur cette pâte couper 36 abaisses avec le douzième coupe-pâte uni; les humecter légèrement, en garnir la moitié avec une petite partie du hachis, et les couvrir avec le restant des abaisses. Appuyer tout autour les petits pâtés,

les couper de nouveau avec le même coupe-pâte, les ranger à mesure sur une serviette farinée et faire lever la pâte pendant une demi-heure, à température de la cuisine. Quelques minutes avant de servir, plonger les petits pâtés dans la friture chaude pour les cuire de belle couleur ; les égoutter et les dresser sur une serviette pliée.

469. **Paupiettes (brasciole) à la Milanaise.** — Hacher 200 gr. de viande maigre de veau, ensemble avec un morceau de graisse de rognon de bœuf et un morceau de jambon ou de petit salé ; quand le hachis est fin, lui mêler une pointe d'ail, un peu d'aromates, un brin de menthe ou de sauge, sel, poivre et muscade ; quand le mélange est opéré, lier le hachis avec un œuf entier. — Couper une douz. de petites escalopes de filet ou de noix de veau blanc et tendre ; les parer des nerfs, les battre pour les obtenir de l'épaisseur d'une pièce de 2 francs et de la largeur de 7 à 8 centim. ; les étaler alors sur la table, les assaisonner et poser sur chacune d'elles une petite portion du hachis préparé. Plier aussitôt les paupiettes sur les deux bouts, les rouler sur elles-mêmes, de forme longue, puis les enfiler par le travers avec une petite brochette en les alternant avec une lame très-mince de jambon cru ; les fariner légèrement et les faire cuire dans une casserole plate avec du beurre clarifié ; quand elles sont cuites et de belle couleur, les dresser sur un plat avec le beurre de leur cuisson, les entourer avec des citrons coupés.

470. **Paupiettes de veau glacées.** (Dessin n° 64.) — Prendre 6 filets mignous de veau, les couper d'une égale longueur, en supprimer la peau nerveuse et couper sur leur



longueur 2 bandes d'un demi-centim. d'épaisseur sur chaque filet ; humecter légèrement ces bandes, les battre avec le couperet pour en diminuer l'épaisseur en donnant la largeur de 5 centim. ; les parer carrément et les assaisonner.

Hacher les parures de veau, les piler, leur mêler un tiers de leur volume de panade, un morceau de beurre et un jaune d'œuf ; assaisonner cette farce, quand elle est bien lisse la passer au tamis, la déposer dans une terrine et lui mêler quelques cuillerées à bouche de truffes hachées. Étaler alors sur chaque bande une couche mince de cette farce, rouler la bande sur elle-même, la lier avec du gros fil et ranger les paupiettes, l'une à côté de l'autre, dans une casserole foncée avec du lard et des légumes émincés ; les mouiller à hauteur avec du bon bouillon et un peu de vin, ajouter un bouquet de persil garni d'aromates. Poser la casserole sur feu modéré, avec des cendres chaudes sur le couvercle, et retourner les paupiettes de temps en temps, en les arrosant. Quand elles sont cuites, les égoutter, les débrider, les parer correctement et les dresser en buisson sur un plat. Allonger aussitôt le fonds de cuisson avec un peu de bon bouillon et de madère ; le faire bouillir, le passer, le faire réduire à point, le lier avec un peu de sauce brune et lui mêler quelques truffes crues. Faire réduire la sauce pendant 5 à 6 minutes. Glacer les paupiettes au pinceau, masquer le fond du plat avec un peu de sauce, envoyer le restant dans une saucière.

471. **Paupiettes de Schwalbach (Fil-fankucken).** — Mettre dans une terrine 6 cuillerées à bouche de farine, la délayer avec 6 œufs entiers et avec un grand verre de

lait; ajouter un grain de sel, une pincée de fleurs de muscade en poudre; passer le liquide au tamis. Avec cet appareil et du beurre clarifié, cuire quelques omelettes dans une grande poêle, en les tenant minces et aussi larges que possible; les renverser sur une plaque à mesure qu'elles sont cuites, les parer carrément, les laisser refroidir.

D'autre part, piler les chairs d'un filet mignon de veau cuit, leur adjoindre 250 gr. de jambon et 5 ou 6 foies de volaille cuits au beurre; assaisonner l'appareil, lui mêler un œuf entier et un jaune, le passer au tamis, en étaler une couche sur les omelettes, les diviser en bandes ayant 12 centim. de long sur 5 de large, les rouler sur elles-mêmes en formant des paupiettes, les ranger dans une casserole plate et beurrée, en les posant l'une à côté de l'autre; les arroser avec du beurre, les saupoudrer avec de la mie de pain, et les cuire au four modéré pendant un quart d'heure, les sortir et les dresser sur un plat bien chaud.

472. Émincé de veau à l'Italienne. — Couper une *sous-noix* de veau en tranches de l'épaisseur d'un centim., les parer rondes de l'épaisseur d'une pièce de 5 francs, les battre avec le manche du couteau pour les élargir en diminuant l'épaisseur, les assaisonner avec sel et poivre, les fariner légèrement et les ranger dans une casserole plate avec du beurre fondu ou du saindoux; poser la casserole sur feu vif, faire revenir les escalopes des deux côtés en les retournant; quand elles sont atteintes les mouiller avec quelques cuillerées à bouche de madère et faire réduire le liquide; retirer alors les escalopes avec une fourchette pour les dresser dans une bordure de riz. Verser dans la casserole la valeur de trois quarts de verre de sauce tomate, lui donner quelques bouillons en la tournant à la cuiller et la verser aussitôt sur les escalopes.

473. Schnitzel à la Viennoise. — Choisir 2 bons filets mignons de veau, en supprimer la peau nerveuse, les couper en tranches d'un centim. d'épaisseur et un peu en biais; battre celles-ci avec le manche du couteau, les hacher légèrement avec le dos de la lame, les arrondir, les assaisonner avec sel et poivre, les fariner légèrement, les tremper dans des œufs battus, les paner et les faire cuire de belle couleur dans une poêle avec du beurre fondu et clarifié; les dresser ensuite en couronne sur un plat chaud. Déglacer la poêle avec un peu de bon jus, le faire réduire pendant quelques minutes, lui mêler le jus d'un citron et le verser sur les schnitzel en le passant.

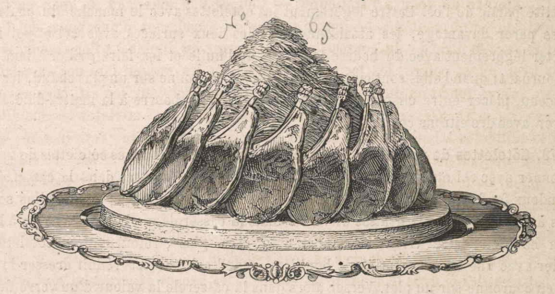
474. Tranche de veau à la bourgeoise. — Couper une belle tranche sur le haut d'un cuissot de veau, l'assaisonner des deux côtés, enlever l'os du milieu et ficeler la viande. Faire fondre dans une casserole 150 gr. de saindoux, lui adjoindre un morceau de petit lard coupé en dés, ainsi que la tranche de veau pour la faire revenir à feu modéré en la retournant: quand la viande est colorée lui mêler 3 douzaines de petits oignons crus et 250 gr. de jambon coupé en carrés longs; couvrir la casserole, la retirer sur le côté du feu avec des cendres sur le couvercle. Au dernier moment, dresser la tranche de veau sur un plat, l'entourer avec le jambon et les oignons, verser un demi-verre de bouillon dans la casserole pour la déglacer; faire bouillir le liquide et le verser dans le plat en le passant.

475. Jarrets de veau en hochepot. — Faire scier 2 gros jarrets de veau juste au-dessus de la jointure, scier aussi le manche. Foncer une casserole avec des débris de graisse et des oignons émincés, placer les jarrets de veau sur cette couche, les entourer avec 500 gr. de petit lard fumé coupé en deux parties et blanchi; ajouter aussi 2 grosses carottes coupées en deux sur le travers, un gros navet également coupé en deux, et enfin un bouquet garni d'aromates, grosses épices et du sel; mouiller les viandes et les légumes

avec la valeur d'un verre de bouillon et faire tomber celui-ci à glace; les mouiller de nouveau à trois quarts de hauteur, faire bouillir le liquide pendant quelques minutes, puis retirer la casserole sur feu plus modéré, mais de façon que, quand la viande et les légumes sont cuits, le mouillement se trouve réduit en demi-glace.

D'autre part, faire blanchir et braiser selon la règle et séparément, un chou coupé en quartiers, ainsi qu'une douzaine de laitues; enfin faire blanchir et glacer 2 ou 3 douzaines de petits oignons. Quand les jarrets de veau sont cuits les dresser l'un contre l'autre sur un plat long, dresser la moitié du lard de chaque côté et les entourer avec les carottes et les navets coupés, ainsi qu'avec les laitues, les choux braisés et les oignons; allonger le fonds de cuisson avec du jus, le faire bouillir, le dégraisser et le passer dans le plat.

476. Côtelettes de veau grillées à la sauce Colbert. (Dessin n° 65.) — Couper 6 côtelettes de veau, les battre légèrement, les parer de jolie forme, les assaisonner, les



tremper dans du beurre fondu, les paner et les ranger sur un gril, pour les faire griller a feu modéré pendant un quart d'heure en les retournant; les dresser ensuite en couronne sur un plat bien chaud, garnir le puits de cette couronne avec des haricots verts, et masquer les côtelettes avec la sauce suivante :

Sauce Colbert. — Au point de vue de la simplicité de ses apprêts et la finesse de son goût, cette sauce est une des plus belles productions de l'école moderne, il est vraiment regrettable que cette création ne porte pas le nom du praticien qui l'a conçue, et plus regrettable encore que ce nom reste ignoré. C'est une inspiration heureuse, qui, une fois propagée, deviendra populaire. C'est la *Cuisine classique* qui l'a produite pour la première fois. Par sa nature cette sauce s'applique aussi bien aux viandes qu'aux poissons et même à plusieurs espèces de légumes; elle peut être servie avec des rôtis, des grillades et des fritures; aucune sauce, ni ancienne, ni moderne, ne peut lui être comparée à cet égard, et notons en passant que sa préparation n'exige ni beaucoup de science, ni beaucoup de travail; je la recommande donc comme une étude des plus utiles.

Manier 200 gr. de bon beurre avec une cuillerée à bouche de persil haché, une pointe de muscade et le jus de 2 citrons. Verser dans une petite casserole les 2 tiers d'un verre de glace de viande fondue, la faire bouillir, la retirer aussitôt sur le côté du feu et lui incorporer, peu à peu, et en la tournant vivement à la cuiller, le beurre préparé divisé en petites parties, mais en alternant le beurre avec le jus de 2 citrons; éviter l'ébullition. Quand la sauce est bien liée, lui mêler une cuillerée à bouche d'eau froide et la retirer.

477. Côtelettes de veau à la Berlinoise. — Parer 7 à 8 côtelettes de veau, hacher

légèrement les chairs des deux côtés avec la lame du couteau, les assaisonner avec sel et poivre, les arrondir et les tremper dans des œufs battus pour les paner. Faire fondre 200 gr. de beurre, le verser dans une casserole plate en l'épurant, quand il est bien chaud ranger les côtelettes dans la casserole pour les faire cuire en les colorant des deux côtés; les dresser alors sur un plat long et ranger des deux côtés une garniture d'asperges blanches, épluchées au couteau et non ratissées, cuites à l'eau salée, puis bien égouttées sur un linge. — Faire fondre 200 gr. de beurre, le verser dans une casserole en l'épurant; le faire chauffer et lui mêler 4 à 5 cuillerées à bouche de mie de pain râpée. Aussitôt que le pain est légèrement frit, verser cette sauce sur les asperges.

478. **Côtelettes de veau à la bouchère.** — Choisir un bon carré de veau, couper droit les os des côtes et couper sur le carré 6 à 7 côtelettes ayant chacune un os. Couper simplement les chairs des bouts à la distance d'un centim. des extrémités afin de dégager une petite partie de l'os. Battre légèrement les côtelettes avec le manche du couteau, et sans les parer davantage, les assaisonner sur les deux surfaces avec sel et poivre, les humecter légèrement avec du beurre fondu ou de l'huile et les faire griller à bon feu en les retournant; quand elles sont cuites les dresser en couronne sur un plat chaud, les glacer au pinceau, placer entre chaque côtelette un morceau de beurre à la maître-d'hôtel et les entourer avec des citrons coupés.

479. **Côtelettes de veau à la Lyonnaise.** — Parer 7 à 8 bonnes côtelettes de veau, les assaisonner avec sel et poivre, les ranger, l'une à côté de l'autre, dans la casserole avec du saindoux fondu, et les faire sauter à bon feu en les retournant; quand elles sont atteintes à point égoutter la graisse et verser dans la casserole quelques cuillerées à bouche de bon bouillon; faire vivement tomber celui-ci à glace, retourner les côtelettes, les mouiller avec une égale quantité de bouillon, quand celui-ci est réduit dresser les côtelettes en couronne sur un plat. Verser alors dans la casserole la valeur d'un verre de sauce brune et 4 cuillerées à bouche de madère; faire bouillir la sauce en déglaçant la casserole et la finir avec un morceau de beurre, du persil haché, et 4 à 5 cuillerées à bouche de cornichons coupés en dés. Verser la sauce sur les côtelettes.

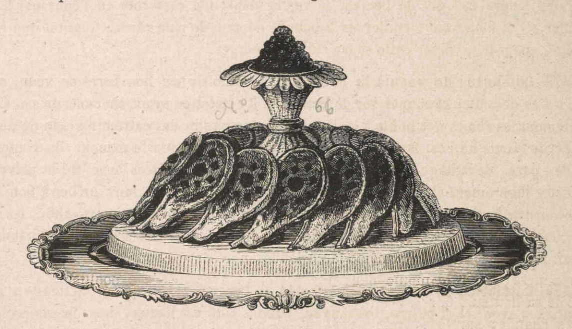
480. **Côtelettes de veau à la Provençale.** — Émincer 5 à 6 gros oignons blancs, les mettre dans une poêle avec une gousse d'ail et du saindoux pour les faire revenir à feu modéré jusqu'à ce qu'ils soient de belle couleur, les assaisonner avec sel et poivre, les saupoudrer avec un peu de farine, les mouiller avec du vin et du jus; cuire le ragoût pendant 10 à 12 minutes à feu très-doux.

D'autre part, faire revenir au saindoux, des deux côtés et dans une casserole plate, 7 à 8 côtelettes de veau parées, assaisonnées et farinées; aussitôt que les chairs sont roidies égoutter la graisse de la casserole et mouiller les côtelettes à moitié de hauteur avec du bouillon; le faire bouillir, retirer la casserole sur feu modéré, la couvrir et la tenir ainsi jusqu'à ce que les côtelettes soient cuites et le fonds réduit en demi-glace; leur mêler alors les oignons, leur adjoindre une pointe de cayenne et un peu de persil haché. 2 minutes après, dresser les côtelettes en couronne sur un plat et verser le ragoût dans le puits de cette couronne.

481. **Côtelettes de veau braisées à la Périgueux.** (Dessin nº 66.) — Couper des côtelettes de veau du double de l'épaisseur ordinaire, les parer en tenant l'os de côte court; couper l'os angulaire de la chaîne, enlever celui du dessous et dégager les chairs du bout du manche. Larder de part en part les chairs maigres de la noix des côtelettes avec des filets carrés de truffes crues. — Foncer une casserole plate avec des légumes

émincés, ranger les côtelettes sur ce fond, l'une à côté de l'autre, les mouiller à moitié de hauteur avec du bouillon, ajouter un bouquet garni, poser la casserole sur feu et faire réduire le mouillement de moitié; les couvrir avec du papier graissé, les retirer sur le côté et finir de les cuire à court mouillement en leur additionnant de temps en temps un peu de bouillon.

Aussitôt que les côtelettes sont cuites les égoutter et les dresser en couronne sur



un anneau de farce poché sur plat; au centre de celui-ci coller une petite croustade en pain, frite de belle couleur, la garnir avec de petites truffes. Arroser le fond du plat avec la cuisson des côtelettes passée, dégraissée, réduite avec les épluchures de truffes et liée avec un peu de sauce brune. Verser le restant dans une saucière.

482. Pâté de godiveau à la mode de Metz. — Peser 250 grammes de filet mignon de veau et autant de chairs de volaille; diviser ces viandes en morceaux, les hacher fin en leur mêlant un œuf entier; mettre le hachis dans un mortier avec un kilogr. de graisse de rognons de veau, préalablement épluchée et hachée, piler la viande et la graisse jusqu'à ce qu'elles soient converties en pâte. Assaisonner l'appareil, lui incorporer 2 cuillerées à bouche de pâte à choux (sans sucre) et ensuite un œuf entier; quand il est lisse et compacte le retirer du mortier et le tenir au frais pendant une heure.

Prendre les trois quarts de l'appareil et avec lui mouler des quenelles à l'aide de 2 cuillerées à bouche (Voy. nº 535); ranger ces quenelles, à mesure qu'elles sont moulées, dans une casserole plate et beurrée; les faire pocher à l'eau bouillante et salée, les égoutter sur un linge. — Foncer un moule à pâté-chaud avec de la pâte brisée, masquer le fond et le tour de cette pâte avec la farce réservée en l'étalant en couche mince et ranger les quenelles dans le vide du pâté en les dressant en couronne superposées et en alternant chaque quenelle avec une lame de truffe crue, mais pelée; garnir le vide des couronnes avec des escalopes de ris de veau légèrement revenues au beurre et entremêlées avec quelques lames de truffes. Monter l'appareil un peu en dôme, le masquer avec des bardes minces de lard, et ensuite avec une abaisse en pâte brisée; souder celle-ci sur les bords, pincer le tour, orner le couvercle avec quelques feuilles imitées, faire une cheminée sur le haut, puis dorer le dôme et pousser le pâté à four doux pour le cuire pendant une heure; en le sortant le dresser sur un plat, enlever le couvercle, retirer le lard et verser dans l'intérieur un peu de sauce madère peu liée; remettre le couvercle et envoyer aussitôt le pâté.

483. Timbale de veau à la Française. — Préparer 8 à 900 grammes de farce à quenelle dans les conditions prescrites au numéro 535. Quand elle est passée, la déposer dans une terrine pour la travailler à la cuiller et la lisser; en essayer une petite partie pour la rectifier au besoin. — Beurrer un moule à timbale et laisser bien refroidir le beurre.

Faire blanchir 3 ris de veau, les faire refroidir entre 2 plafonds et les diviser en tranches un peu épaisses. — Faire revenir dans une casserole 2 cuillerées à bouche d'oignon haché avec un peu de lard fondu; quand il est de couleur blonde lui mêler 250 grammes de jambon cru, coupé en carrés minces, ainsi qu'une quinzaine de têtes de champignons épluchées et fendues en deux sur le travers; quelques minutes après leur adjoindre les tranches de ris de veau; assaisonner les viandes avec des bonnes épices et un peu de sel; aussitôt que leur humidité est réduite, les mouiller avec le quart d'un verre de madère. Couvrir la casserole et faire réduire le liquide de moitié; lier alors le ragoût avec 3 cuillerées à bouche de sauce brune, réduite avec un peu de bon fonds et tenue serrée; le laisser refroidir.

Dans l'intervalle, foncer le moule beurré, au fond et autour, avec une couche de farce d'un centim. d'épaisseur, la lisser en l'appuyant avec le revers d'une cuiller à bouche trempée à l'eau tiède et emplir le vide de la timbale avec le ragoût préparé; couvrir le dessus avec une couche de la même farce tenue en réserve et masquer celle-ci avec un papier beurré; poser le moule dans une casserole avec de l'eau bouillante, arrivant à moitié de sa hauteur, faire pocher la timbale au bain-marie sur feu très-doux et avec des cendres chaudes sur le couvercle, pendant trois quarts d'heure au moins. 10 minutes avant de servir, sortir le moule, l'essuyer, le renverser sur un plat, éponger la graisse, enlever le moule et masquer la timbale avec un peu de sauce réduite au madère.

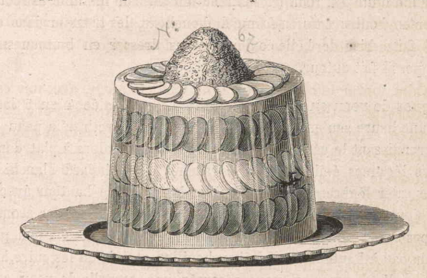
484. Fricassée de veau à l'Allemande. — Prendre la moitié d'une bonne poitrine de veau, la diviser en morceaux réguliers, mais pas trop gros; faire dégorger ces viandes, les blanchir, les bien éponger, les mettre dans une casserole avec du beurre, 2 petits oignons et une carotte; les faire revenir pendant quelques minutes, les saupoudrer avec une poignée de farine, les mouiller avec leur cuisson ou avec du bouillon; tourner le ragoût jusqu'à l'ébullition et le retirer sur feu modéré, lui additionner un bouquet de persil. Quand les viandes sont cuites, passer la sauce au tamis pour la lier avec quelques jaunes d'œuf délayés; dresser la fricassée sur un plat, la garnir avec des petits bouquets de choux-fleurs, des pointes d'asperges blanches, ainsi que des coffres d'écrevisses farcis avec une farce au pain beurré et persil haché; masquer ensuite les viandes avec la sauce, arroser le ragoût à l'aide du pinceau, avec quelques gouttes de beurre d'écrevisses, et le saupoudrer avec quelques câpres entières.

485. Monglas de veau à la Russe. — Parer un morceau de veau rôti en petits filets d'un tiers de centim. d'épaisseur sur 3 de long (valeur de 250 gr.); déposer ces filets dans une terrine, les mêler avec moitié de leur volume de pieds de veau préalablement cuits, refroidis et coupés aussi en filets; leur adjoindre une égale quantité de fraise de veau, autant de langue écarlate, autant de champignons cuits, autant de cornichons et d'agourcis, également coupés comme la viande; assaisonner l'appareil avec sel et poivre, huile, vinaigre et moutarde, le mêler en le sautant, le faire macérer pendant une demi-heure, égoutter le liquide et lier l'appareil avec quelques cuillerées de mayonnaise; le saupoudrer avec un peu de ciboulette et du persil hachés, le dresser sur un plat froid et l'entourer avec des croûtons de gelée.

486. Monglas de veau aux croûtons. — Prendre un filet mignon de veau rôti, en

supprimer les parties nerveuses et distribuer les chairs en tranches d'un tiers de centim. d'épaisseur sur 3 centim. de large; couper transversalement ces tranches de façon à obtenir de petits filets carrés, les mettre dans une casserole, leur adjoindre moitié de leur volume de langue écarlate et de champignons, cuits et coupés comme la viande. — Mettre dans une casserole plate la valeur d'un verre et demi de sauce brune, la faire réduire en lui incorporant quelques cuillerées à bouche de madère, lui mêler ensuite la *monglas ;* chauffer les viandes sans ébullition, les assaisonner avec une pointe de cayenne, les dresser sur un plat, les entourer avec des croûtons de pain frits au beurre et glacés.

487. **Aspic à la Normande.** (Dessin nº 67.) — Avec un demi-foie de veau bien blanc préparer un appareil de pain de foie tel qu'il est décrit au nº 511; le faire cuire



dans un moule à charlotte et le laisser refroidir, le parer, le couper en tranches et diviser celles-ci en ronds à l'aide d'un coupe-pâte uni. Masquer ces ronds avec une sauce chaufroix brune, les ranger à mesure sur une plaque pour laisser bien refroidir la sauce. Couper une égale quantité (et de même forme) des ronds de langue à l'écarlate.

Prendre 2 ou 3 ris de veau blanchis et refroidis, les distribuer en tranches, les faire cuire en les tenant bien blanches, les laisser refroidir sous presse pour les couper rondes de même forme que le pain de foie, les masquer alors avec une sauce chaufroix blonde, les ranger sur une plaque et faire refroidir la sauce. — Choisir quelques belles têtes de champignons cuits, les couper en tranches sur le travers, les masquer avec une sauce chaufroix blonde et les ranger à mesure à côté des ris. — Placer un moule à cylindre dans une terrine, l'entourer avec de la glace pilée et faire prendre au fond une couche de gelée; sur cette couche dresser une couronne de ronds de langue et de ronds de pain de foie en les alternant. La couvrir, peu à peu, avec de la gelée et aussitôt que celle-ci est prise dresser sur elle une couronne de ronds de ris de veau masqués à blanc; couvrir encore cette couronne avec de la gelée et dresser sur elle une autre couronne de ronds de langue écarlate et pain de foie alternés. Emplir le moule à hauteur, une demi-heure après le tremper dans de l'eau chaude, l'essuyer et renverser l'aspic sur un plat froid. Dresser sur le haut une couronne de ronds de champignons saucés à blanc, et dans le puits, une salade de légumes, liés à la mayonnaise.

488. **Croquettes de veau à la Provençale.** — Parer un morceau de bon veau cuit et refroidi (600 gr.), le diviser en tranches et couper celles-ci en petits dés; déposer ce salpicon dans une terrine, lui adjoindre un tiers de son volume de maigre de jambon cuit, coupé comme le veau. Émincer 4 à 5 oignons blancs, les faire revenir à feu doux, de façon à les cuire en leur faisant prendre une belle couleur; les assaisonner avec sel, poivre, muscade

et une pointe de sucre; égoutter ensuite la graisse et saupoudrer les oignons avec une poignée de farine; mouiller alors le ragoût avec du lait, mais peu à peu et de façon à former une sauce consistante; réduire celle-ci sur feu vif en la tournant, lui incorporer quelques cuillerées à bouche de crème et, en dernier lieu, un peu de glace fondue, afin de donner de l'onction au ragoût; quand il est bien serré lui adjoindre le salpicon préparé. Ce salpicon doit forcément se trouver en rapport de proportion avec la sauce qui, si elle était trop abondante, rendrait l'appareil mou.

Aussitôt les viandes mêlées avec les oignons, retirer l'appareil du feu et le verser sur un large plat en l'étalant de l'épaisseur d'un centim.; le couvrir avec du papier beurré et le laisser bien refroidir. Le prendre alors avec une cuiller par portions égales (du volume d'un petit œuf), les laisser tomber sur la table saupoudrée de mie de pain, les rouler en boules puis en forme de bouchons, les tremper dans des œufs battus, les paner, les faire frire de belle couleur et les dresser en buisson sur une serviette pliée, avec du persil frit autour.

489. Langues de veau en tortue. — Cuire à l'eau salée 4 ou 5 langues de veau, mais pendant une heure seulement; les égoutter pour en retirer la peau en les grattant; les parer en arrondissant le côté le plus épais, les ranger alors à plat dans une casserole foncée avec des légumes émincés et des tranches de petit lard blanchi ayant 2 centim. d'épaisseur; les saler légèrement, les mouiller à moitié de hauteur avec du bouillon et du vin blanc; ajouter de grosses épices et un bouquet garni avec des aromates. Couvrir la casserole, la poser sur un feu vif afin de faire réduire le fonds à peu près à glace; les mouiller de nouveau à hauteur avec du bon bouillon et finir de les cuire à feu modéré.

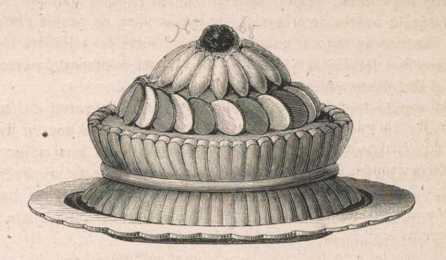
Dans l'intervalle, couper en moyens carrés une cervelle de veau cuite; mettre ces carrés dans une casserole avec 2 douzaines de champignons cuits, autant de petites quenelles moulées à la cuiller et pochées; tenir ces garnitures au bain-marie. Quand les langues sont cuites, les retirer, ainsi que le petit salé; les glacer au pinceau et les tenir au chaud. Allonger leur fonds de cuisson avec un peu de bouillon et de madère; le faire bouillir, le passer au tamis, le dégraisser et lui mêler moitié de son volume de sauce tomate liée; faire bouillir vivement cette sauce pendant quelques minutes pour la réduire à consistance voulue, lui adjoindre alors une pincée de cayenne, ainsi que les langues coupées en deux sur leur longueur; les faire mijoter pendant un quart d'heure et les dresser en couronne sur un plat chaud; dresser les garnitures au milieu avec le petit salé coupé en carrés, leur mêler quelques tranches de cornichons et les masquer avec la sauce.

490. Veau à la Marengo. — Couper en carrés 7 ou 800 gr. de viande maigre de veau, prise du côté du jarret, les mettre dans une casserole avec de l'huile pour les faire revenir jusqu'à ce qu'elles aient réduit leur humidité; les assaisonner avec sel et épices; leur adjoindre un bouquet garni avec des aromates, 250 gr. de petit salé blanchi et coupé carrés, ainsi que 2 douzaines de petits oignons, également blanchis et bien égouttés. Retirer aussitôt la casserole sur feu modéré, avec des cendres chaudes sur le couvercle, et finir de cuire les viandes : elles doivent rester un peu fermes.

Au moment de servir, égoutter une partie de la graisse du ragoût, l'arroser avec quelques cuillerées à bouche de sauce tomate : il doit être peu saucé. Donner un seul bouillon à la sauce, et dresser le ragoût sur un plat chaud, en supprimant le bouquet.

491. Croustade de filets mignons de veau. (Dessin n° 68.) — Préparer une bouillie de pouleinte (Voy. aux Légumes); quand elle est au point de consistance voulue, la

verser dans une large casserole beurrée et la laisser refroidir pendant plusieurs heures; la démouler ensuite sur un rond de papier disposé sur un plafond renversé. Tailler alors la



croustade dans e genre représenté par e dessin. Aussitôt taillée la beurrer au pinceau, la pousser à four très-vif, simplement pour la saisir et la glacer; la retirer aussitôt et la glisser sur un plat. Creuser légèrement sa surface supérieure et tenir la croustade au chaud.

Parer 3 filets mignons de veau, les envelopper avec des bardes de lard, les ranger dans un petit plafond, les arroser avec du beurre fondu et les faire cuire à four modéré en les tenant vert-cuits. En les sortant, les distribuer en tranches d'une égale épaisseur, parer celles-ci de forme ovale et régulière, les ranger à mesure dans une petite casserole plate et les arroser avec une sauce blonde réduite à l'essence de champignons. — Couper sur une langue salée, cuite au moment, des tranches de même dimension que celles de veau, les ranger dans une autre casserole et les glacer au pinceau. — Au moment de servir, garnir le centre de cette croustade avec une garniture de champignons; autour de celle-ci dresser une couronne de tranches de filet de veau alternées avec des tranches de langue écarlate. Au-dessus de cette couronne, dresser en rosace une douzaine de moyennes quenelles préparées avec les parures des filets. Poser une belle truffe au centre de la rosace et masquer les quenelles avec un peu de sauce blonde.

492. Grenadins de veau à la jardinière. — Couper sur une *noix* ou *sous-noix* de veau 8 à 10 tranches d'un centim. d'épaisseur, les humecter avec les mains et les battre légèrement avec le plat d'un couperet, les parer de forme ovale, toutes d'une égale dimension correspondant au volume d'une côtelette de mouton. Quand elles sont parées, les piquer avec 4 rangs de lardons, mais seulement sur le centre d'une surface. Ranger les grenadins l'un à côté de l'autre, sur le fond d'une casserole plate foncée avec des débris de lard et des tranches d'oignon, les mouiller à couvert avec du bon bouillon et poser la casserole sur feu vif pour faire réduire vivement le liquide d'un tiers. Saler alors les grenadins, les couvrir avec un papier beurré et retirer la casserole sur le côté du feu; la couvrir, mettre des cendres chaudes sur le couvercle, ou les pousser à four doux pour les cuire pendant trois quarts d'heure, en les arrosant. Quand ils sont à point les glacer avec leur fonds de cuisson réduit en demi-glace, les dresser en couronne sur le fond d'un plat et dresser une garniture à la jardinière dans le puits.

Jardinière de légumes. — Prendre quelques cuillerées à bouche de carottes et autant de navets en boules, des concombres coupés en ronds à l'emporte-pièce, des haricots verts coupés en losange, ainsi que des petits pois et des haricots flageolets: tous ces

légumes doivent être blanchis ou cuits séparément selon les règles qui leur sont appliquées. Au dernier moment, les mettre ensemble dans une casserole avec du beurre, pour les chauffer vivement en les sautant, les assaisonner avec sel, muscade et une pincée de sucre, les lier ensuite avec un peu de bonne béchamel réduite.

493. **Escalopes (frittura piccata) à la Milanaise.** — Ce n'est pas dans tous les pays qu'on peut préparer ces escalopes, car il faut pour cela avoir à sa disposition du veau de premier choix blanc et gras, tel qu'on le trouve assez communément à Milan ou à Gênes. — Prendre un filet mignon de veau, couper la viande en tranches du diamètre de 4 à 5 centim. et de l'épaisseur d'un demi-centim.; les parer des parties nerveuses en leur donnant une forme ronde, les saler et les battre afin de les obtenir à l'épaisseur d'une pièce de 2 francs au plus; les assaisonner, les parer, les fariner et les faire frire à feu vif dans une large poêle avec du beurre clarifié; quand elles sont cuites des deux côtés les enlever avec une fourchette et les dresser sur un plat; exprimer le jus de 2 citrons dans le beurre de la poêle, lui mêler quelques cuillerées à bouche de glace fondue, ainsi qu'une pincée de persil haché, verser le liquide sur les escalopes.

494. **Rissoles aux ris de veau.** — Faire blanchir 2 ris de veau pour les roidir, les rafraîchir, les faire refroidir, les couper en tranches et ensuite en petits dés. Hacher un oignon, le faire revenir au beurre, dans une casserole, lui mêler 150 gr. de jambon et autant de champignons crus, coupés en dés; faire réduire l'humidité de ces derniers et leur adjoindre les ris de veau; assaisonner l'appareil, quelques secondes après le mouiller avec 2 cuillerées de béchamel très-serrée, de façon à former un appareil consistant, le retirer aussitôt du feu pour le laisser refroidir.

Abaisser 5 à 600 gr. de rognures de feuilletage, en abaisse mince et de forme carrée, poser sur la pâte, à quelques centim. des bords, des parties d'appareil de la grosseur d'une noix et à distance de 5 centim., mouiller la pâte et la replier sur l'appareil; l'appuyer pour la souder; couper ensuite les rissoles avec le douzième coupe-pâte uni; les ranger à mesure sur une plaque, les dorer et les pousser au four; quand elles sont cuites les détacher de la plaque et les dresser en buisson sur une serviette pliée.

495. **Petits pâtés au jus à la Provençale.** — Beurrer une douzaine de moules à *tartelettes* (cannelés) dans le genre de ceux à *brioche*, les foncer avec de la pâte brisée, n° 482, les emplir de godiveau fini avec un peu de ciboulette, couvrir cette farce avec un rond de papier beurré, et cuire les pâtés à four modéré. — Abaisser 250 gr. de feuilletage de l'épaisseur d'un tiers de centim., et, sur sa surface, couper 12 ronds cannelés, du diamètre des moules foncés; ranger à mesure ces ronds sur une plaque pour les cuire de belle couleur. Quand les petits pâtés sont cuits, les retirer du four, les démouler, les creuser sur le centre pour enlever une partie de la farce et les garnir aussitôt avec un gros salpicon composé de ris de veau, mufle de bœuf, cervelles de veau, jambon et champignons, saucé avec un bon jus lié; couvrir les petits pâtés, chacun avec un rond en feuilletage, et les dresser en buisson.

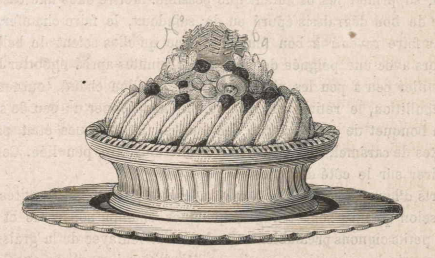
496. **Kulibiac à la Moldave.** — Émincer un rognon de veau, le mettre dans une terrine, l'assaisonner, lui mêler 4 cuill. à bouche de fines herbes cuites. — Cuire 2 cervelles de veau, les diviser chacune en deux parties, couper chaque moitié en tranches, assaisonner celles-ci avec sel et poivre, les saupoudrer aussi avec un peu de fines herbes. Étaler sur une serviette farinée une abaisse de pâte à kulibiac un peu plus longue que large; sur le centre de cette abaisse ranger une couche de riz cuit dans les conditions

prescrites au nº 199; masquer ce riz avec une couche d'œuf hachés et mêlés avec du persil, masquer les œufs avec les cervelles et celles-ci avec du riz, puis avec les rognons; masquer ceux-ci avec une couche de riz, puis relever les bords de la pâte sur l'appareil, de façon à le masquer entièrement, et renverser le pâté sur une plaque, à l'aide de la serviette ; le tenir à température douce pendant 20 minutes; humecter la pâte avec du beurre fondu, la saupoudrer avec de la mie de pain et cuire le pâté au four modéré pendant une heure ; le dresser sur un plat long, envoyer à part une sauce Madère.

497. Langues de veau froides, à la Macédoine. — Faire cuire à l'eau 5 ou 6 petites langues de veau salées ; en les sortant de leur cuisson les faire refroidir entre deux plafonds, en supprimer la peau, les parer, les arrondir sur le bout épais, les couper droites sur les deux surfaces et les fendre en deux sur leur longueur; les glacer entièrement au pinceau et les arroser avec un peu de gelée mi-prise, pour leur donner du brillant.

D'autre part, préparer une macédoine de légumes composée avec des choux de Bruxelles, des petits bouquets de choux-fleurs, des carottes et des pommes de terre en boules, des haricots verts en tronçons ou en losanges, des pointes d'asperges et des petits pois ; tous ces légumes doivent être blanchis séparément, assaisonnés en salade et montés symétriquement en pyramide sur le centre d'un plat; dresser les moitiés de langue debout et en couronne, avec le bout pointu en haut; les entourer avec de la gelée et envoyer à part une sauce Tartare ou ravigote froide.

498. Pâté-chaud à la financière. (Dessin nº 69.) — Foncer un moule à pâté-chaud préalablement beurré, le masquer au fond et autour avec une couche de farce crue de vo-



laille aux fines herbes. Emplir le vide avec des escalopes de ris de veau ou d'agneau sautées aux fines herbes et refroidies; masquer les viandes avec une autre couche mince de farce crue, et couvrir le pâté avec une abaisse de pâte. Pincer la crête tout autour, la dorer, ainsi que le dessus, et cuire le pâté à four modéré pendant une heure et quart, en le couvrant avec du papier.

Dans l'intervalle, mouler à la cuiller une quinzaine de quenelles de veau, les faire pocher à l'eau salée. Piquer un gros ris d'agneau, le faire cuire en le glaçant. — Préparer un ragoût composé avec des foies de poularde, des crêtes, des têtes de champignons et des truffes. Au moment de servir, sortir le pâté du four, le déballer, enlever le couvercle et la farce supérieure; en éponger avec soin la graisse, et le glisser sur un plat. Arroser les viandes avec un peu de bonne sauce brune réduite au madère, puis dresser les quenelles en couronne autour des bords; dresser le ragoût dans le milieu, et poser le ris de veau sur le haut; envoyer à part une saucière de sauce Madère.

499. Épaule de veau en galantine. — Désosser une épaule de veau en la fendant du côté de la *palette* jusqu'au manche. Quand les os sont enlevés, diminuer les chairs sur toute la surface, de façon à ne laisser adhérer à la peau qu'une mince épaisseur ; assaisonner les viandes avec sel et épices. Briser les os de l'épaule, les mettre dans une marmite avec 2 pieds de veau désossés et blanchis, les mouiller avec de l'eau et les faire cuire à feu modéré. Aussitôt que les pieds sont cuits les égoutter, les désosser avec soin, les hacher, les mettre dans une terrine pour les assaisonner avec sel et épices.

Énerver les chairs retirées de l'épaule, les hacher fin, leur adjoindre les pieds de veau hachés, les hacher encore, et quelques minutes après leur additionner une égale quantité de lard frais non salé et haché. Assaisonner le hachis de haut goût avec sel et épices, lui mêler un tiers de son volume de jambon et de lard cuits, coupés en gros dés et avec lui garnir l'épaule ; rapprocher les parties pour les coudre, emballer la galantine dans une serviette, la ficeler et la placer dans une braisière ; la mouiller juste à couvert avec la cuisson des pieds de veau et du bouillon non dégraissé ; poser la braisière sur le feu, au premier bouillon la retirer sur le côté, pour cuire la galantine pendant 2 heures et demie. En la sortant de la cuisson la déballer et la réemballer aussitôt dans la même serviette, mais en la serrant davantage ; la ficeler comme auparavant et la faire refroidir sous presse. — Dans l'intervalle, clarifier le fonds en procédant comme pour la gelée. — Au moment de servir, glacer la galantine, la découper, la dresser sur un plat et l'entourer avec la gelée refroidie, découpée en croûtons.

500. Ragoût d'épaule de veau aux légumes. — Couper une épaule de veau en moyens carrés, supprimer les os autant que possible. Mettre dans une casserole 4 cuillerées à bouche de bon dégraissis épuré ou de saindoux, le faire chauffer, lui adjoindre les viandes, les faire revenir à bon feu jusqu'à ce qu'elles soient de belle couleur, les saupoudrer alors avec une poignée de farine, et 2 minutes après égoutter la graisse de la casserole ; mouiller peu à peu les viandes avec du bouillon chaud, tourner le ragoût sur feu jusqu'à l'ébullition, le retirer sur le côté, lui additionner un peu de sel, une pincée de poivre, un bouquet de persil garni d'aromates. Si la sauce était pâle, lui mêler quelques gouttes de caramel, dans tous les cas elle doit être peu liée. Couvrir la casserole et la retirer sur le côté du feu.

Trois quarts d'heure après, mêler aux viandes une garniture de petites carottes crues ou blanchies selon qu'elles sont tendres, quelques champignons crus et propres, ainsi que 3 douz. de petits oignons préalablement colorés sur feu avec de la graisse ; assaisonner les légumes, couvrir la casserole et continuer l'ébullition jusqu'à ce que la viande et les légumes soient cuits ; dresser alors le ragoût sur un plat en retirant le bouquet.

501. Carbonnade de veau à la Toulousaine. — Larder les chairs intérieures d'une petite noix de veau avec des lardons de jambon cru ; la saler légèrement, la mettre dans une casserole avec du lard fondu et la faire revenir à feu modéré ; quand elle est bien colorée sur toutes ses surfaces, lui adjoindre d'abord une vingtaine de petits oignons et autant de petites carottes nouvelles ; un quart d'heure après, ajouter 2 ou 3 moyens artichauts parés et coupés en quartiers. 20 minutes après, ajouter une vingtaine de petites têtes de cèpes bien propres, ainsi qu'une poignée de haricots verts coupés en tronçons, 2 tomates égrenées et coupées en morceaux, puis enfin un bouquet de persil garni avec une gousse d'ail et quelques clous de girofle ; fermer la casserole et la poser sur feu modéré avec des cendres chaudes sur le couvercle. — Quand les légumes ont réduit leur humidité, retourner la noix de veau, la mouiller avec un peu de bouillon, et continuer la cuisson à feu modéré

jusqu'à ce que la viande et les légumes soient cuits. A ce point, les légumes doivent se trouver à sec et la viande bien glacée. Dresser la noix sur le plat et les légumes autour.

502. **Cervelles de veau à l'oseille.** — Choisir 3 cervelles de veau bien fraîches, car rien n'est défectueux, désagréable au goût et malsain, comme une cervelle laissant à désirer sous ce rapport. Limoner les cervelles, c'est-à-dire, en supprimer l'épiderme superficielle et les faire dégorger pendant 2 heures en les changeant d'eau. Faire bouillir 2 litres d'eau avec une poignée de sel, un bouquet de persil garni de thym et de laurier, un demi-verre de vinaigre blanc, un oignon émincé, un morceau de racine de céleri, grains de poivre et clous de girofle. 5 minutes après plonger les cervelles dans le liquide pour les faire cuire pendant 12 minutes. — Au moment de servir, les égoutter avec soin, à l'aide de l'écumoire ; beurrer légèrement les surfaces à l'aide d'un pinceau, et les dresser en triangle sur une garniture d'oseille, en observant de les poser avec les *racines* tournées vers le centre du plat.

503. **Cervelles de veau à la matelote.** — Limoner 3 cervelles de veau bien fraîches, les plonger à l'eau bouillante ; 2 minutes après les retirer, les éponger sur un linge et les diviser chacune en deux parties. — Émincer une carotte et 2 oignons, leur adjoindre 300 gr. de petit salé blanchi et coupé en petits carrés, ainsi qu'un bouquet d'aromates, 2 piments, quelques clous de girofle et une poignée de parures de champignons; les mouiller avec 2 verres de vin rouge ; couvrir la casserole et faire réduire le liquide d'un quart ; lui adjoindre alors les cervelles, les cuire pendant 7 à 8 minutes, passer le fonds de cuisson au tamis dans une autre casserole, le dégraisser, le faire réduire en demi-glace et le lier avec un peu de sauce brune. Adjoindre à cette sauce une douzaine de moyens champignons crus, la faire bouillir à couvert pendant quelques minutes, lui mêler les cervelles, ainsi que le petit salé bien propre, 2 douz. de petits oignons glacés et autant d'olives blanchies ; faire mijoter le ragoût pendant quelques minutes. Dresser les cervelles sur des croûtons de pain frits, les entourer avec les garnitures.

504. **Coquilles de cervelles de veau.** — Couper en petits dés 2 cervelles cuites ; les mettre dans une terrine pour les assaisonner de bon goût. Verser dans une casserole quelques cuillerées de béchamel passée au tamis, la faire réduire en lui incorporant, peu à peu, quelques cuillerées à bouche de glace fondue ; quand elle est succulente et crémeuse lui mêler 4 cuillerées de fines herbes cuites ; 2 minutes après ajouter le salpicon de cervelles et retirer la casserole du feu. Avec cet appareil emplir 7 à 8 coquilles de table ; les saupoudrer en dessus avec du parmesan râpé, les glacer à la pelle rougie et les dresser aussitôt sur un plat.

505. **Cromesquis de cervelle de veau.** — Verser dans une casserole la valeur d'un verre de bonne sauce brune passée ; la réduire pendant quelques minutes en lui incorporant, peu à peu, 4 cuillerées à bouche de glace fondue et un peu de madère : quand elle est bien réduite et serrée la retirer du feu pour lui mêler 2 cervelles de veau cuites et coupées en petits dés ; adjoindre à celles-ci moitié de leur volume de champignons cuits et autant de langue écarlate également coupée en dés ; mêler le salpicon avec la sauce, assaisonner l'appareil avec une pointe de muscade et le verser dans une terrine. Quand il est refroidi le diviser en parties égales, les rouler en forme de bouchon, les applatir légèrement, les envelopper, tour à tour, avec une bande d'hostie ramollie entre 2 linges humides. Prendre alors les cromesquis, un à un, pour les tremper dans une pâte à frire (voy. n° 254) ; les égoutter et les plonger à grande friture chaude, mais par petite quantité

à la fois; quand la pâte est sèche et de belle couleur les égoutter, les dresser sur une serviette pliée, avec un bouquet de persil frit.

506. Cervelles de veau au beurre noir. — Cuire 3 cervelles de veau en procédant comme il est dit au nº 500; les égoutter, les éponger sur un linge et les dresser en triangle sur un plat bien chaud, les arroser avec du beurre ainsi préparé :

Beurre noir. —Faire fondre 250 gr. de beurre dans une casserole ; le verser (en l'épurant) dans une poêle, lui additionner une feuille de laurier et le chauffer jusqu'à ce qu'il commence à noircir ; retirer alors la poêle du feu et mêler au beurre quelques cuillerées à bouche de bon vinaigre ; remettre la poêle sur le feu, assaisonner le liquide avec sel et poivre, lui donner 2 ou 3 minutes d'ébullition, le retirer et lui mêler une pincée de persil haché, ainsi qu'une poignée de câpres entières ; le verser sur les cervelles.

507. Brochettes de cervelles de veau. — Prendre 2 ou 3 cervelles cuites ; quand elles sont froides, les couper en deux, diviser chaque moitié en carrés plats d'un centim. d'épaisseur ; les ranger à mesure dans une terrine, les assaisonner avec sel et épices, les saupoudrer avec une pincée de fines herbes cuites et du persil haché, les rouler dans cet assaisonnement. Enfiler alors ces carrés à de petites brochettes en métal, en les alternant avec un carré mince de lard cru et coupé dans les mêmes dimensions; rouler ces brochettes dans du beurre fondu, les saupoudrer avec de la mie de pain ; les faire griller à feu modéré pendant 12 minutes, en les retournant ; les dresser en buisson sur un plat.

508. Cervelles de veau à la ravigote chaude. — Cuire 3 cervelles de veau en procédant selon la méthode prescrite au nº 500 ; les égoutter sur un linge, les dresser sur un plat et les masquer avec une sauce ainsi préparée :

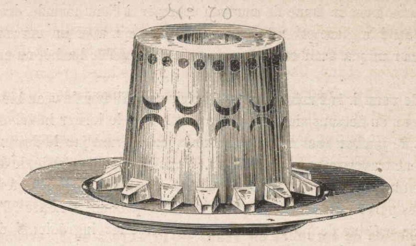
Sauce ravigote chaude. Verser dans une casserole la valeur d'un demi-verre de vinaigre blanc ; ajouter au liquide un bouquet d'estragon, quelques échalotes et grosses épices ; faire réduire le liquide de moitié ; lui adjoindre alors quelques cuillerées de sauce blonde un peu consistante, la faire bouillir pendant quelques minutes, la passer au tamis et la tenir au chaud. Hacher fin une pincée de feuilles de persil, une de feuilles d'estragon, une de pimprenelle et une de cerfeuil ; les mettre dans le coin d'une serviette et tremper celle-ci dans l'eau bien chaude ; exprimer l'humidité des fines herbes et les mêler à la sauce ; incorporer à celle-ci (hors du feu) 3 à 4 cuillerées à bouche de bonne huile d'olives.

509. Pain de foie de veau à l'Allemande. — Choisir un bon foie de veau (600 gr.), le gratter avec un couteau afin de retirer les fibres ou *grappes* de chairs; passer celles-ci au tamis, les assaisonner avec sel et poivre, leur mêler une petite pincée d'oignon haché très-fin, ainsi qu'un peu de persil.

Mettre 300 gram. de beurre dans une terrine tiède, le travailler à la cuiller pour le lier en crème ; lui additionner 7 à 8 jaunes d'œuf, l'un après l'autre. Quand l'appareil est mousseux, lui mélanger une pincée de farine, 3 poignées de mie de pain râpé et enfin le foie de veau ; l'assaisonner, en essayer une petite partie dans un moule à tartelette en le faisant pocher au four. — Beurrer un grand moule uni et à cylindre, le paner avec de la mie de pain râpé, l'emplir avec l'appareil, le poser sur un petit plafond avec un peu d'eau, le masquer en dessus avec du papier beurré, le pousser au four modéré et le cuire pendant trois quarts d'heure ; sortir alors le moule du four, égoutter la graisse, renverser le pain sur un plat chaud et le masquer avec une sauce piquante.

510. Pain de foie de veau à la gelée. (Dessin nº 70.) — Préparer un petit appareil de pain de foie de veau en procédant comme il est dit au nº 509, mais sans panade ;

quand il est passé, le déposer dans une terrine et le délayer avec la valeur d'un verre de gelée grasse tiède et bien collée, ainsi qu'avec quelques cuillerées à bouche de glace



fondue. Verser l'appareil dans une casserole, le tourner sur glace pour le lier; quand il commence à devenir consistant, le retirer, lui mêler 4 à 5 cuillerées à bouche de truffes cuites et coupées en dés, ainsi qu'une égale quantité de langue écarlate aussi cuite et coupée comme les truffes. Verser aussitôt l'appareil dans un moule uni et à cylindre placé dans une terrine avec de la glace pilée autour.

Une heure après, tremper vivement le moule à l'eau chaude, l'essuyer et renverser le pain de foie sur un plat; napper très-légèrement les parois avec la gelée mi-prise, les décorer avec des ronds et des croissants de truffes; croûtonner le fond du plat.

511. Pain de foie de veau à la Française. — Hacher un petit oignon, le faire revenir dans une poêle avec 150 gr. de lard fondu, ajouter une feuille de laurier, un peu de thym, 150 gr. de lard frais coupé en petits dés et enfin 6 à 700 gr. de foie de veau émincé; assaisonner celui-ci avec sel, poivre et épices, le faire revenir en le sautant; quand il est à peu près cuit, le saupoudrer avec une poignée de champignons frais et hachés, ainsi qu'avec quelques parures de truffes fraîches; le mouiller avec un demi-verre de madère, faire vivement réduire le liquide et retirer la poêle du feu pour laisser refroidir l'appareil.

Mettre dans le mortier un morceau de panade, équivalant au quart du volume de l'appareil de foie, la piler pendant quelques secondes, lui mêler peu à peu l'appareil préparé, 2 œufs entiers et 4 jaunes; quelques secondes après, passer la farce au tamis, la déposer dans une terrine, l'assaisonner et la travailler pendant quelques minutes à la cuiller. Beurrer un moule uni et à cylindre, l'emplir avec la farce, et faire pocher celle-ci au bain-marie pendant 40 minutes. — Au moment de servir, renverser le pain sur un plat chaud et l'arroser avec une petite sauce Madère.

512. Pain de foie de veau glacé. — Préparer un appareil de foie de veau tel qu'il est décrit au nº 511. Quand il est pilé lui mêler moitié de son volume de lard frais et haché, le déposer dans une terrine et lui mêler un salpicon (en dés moyens) composé de truffes, langue à l'écarlate et tetine de veau cuite, ou simplement du lard cuit et coupé en dés; ce salpicon doit former à peu près le tiers du volume de la farce préparée.

Masquer intérieurement (au fond et autour) un grand moule à charlotte avec des bardes minces de lard, verser l'appareil dans le moule, peu à peu, le couvrir avec du lard, poser un couvercle sur le moule et placer celui-ci dans un petit plafond avec 4 verres d'eau chaude dedans, le pousser à four doux, pour cuire le pain pendant trois quarts d'heure. A défaut de four, le cuire dans une casserole avec du feu sur le couvercle. Quand le pain est cuit, sortir le moule de l'eau, le laisser refroidir pendant 5 à 6 heures. Tremper le moule

à l'eau bouillante, passer la lame tout autour entre le moule et le pain pour démouler celui-ci sur une assiette renversée ; retirer avec soin les bardes de lard, lisser les surfaces extérieures du pain avec la lame du couteau trempée à l'eau chaude, les glacer à l'aide d'un pinceau ; quand la glace est refroidie, enlever le pain avec un couvercle de casserole pour le dresser sur un plat froid et l'entourer avec de la gelée hachée ou en croûtons.

513. Foie de veau à la Parisienne. — Choisir un petit foie de veau bien blanc, le parer en retirant la peau du dessous ainsi que la rate et le fiel ; le larder intérieurement avec des filets de lard et de jambon crus mais assaisonnés, en opérant par le dessous et de façon à ce que les filets ne traversent pas sur le haut. Quand le foie est lardé, le déposer dans une terrine, l'assaisonner avec sel et épices, quelques branches de persil, feuilles de laurier, thym et quelques parures de truffes ; le faire macérer pendant 2 heures, l'envelopper dans un large carré de crépine de porc en l'entourant avec les ingrédients de la marinade, maintenir la crépine avec de la ficelle.

Hacher 200 gr. de lard, le faire fondre dans une casserole, lui adjoindre le foie, faire revenir celui-ci pendant un quart d'heure ; couvrir la casserole, la retirer sur feu très-doux, avec des cendres chaudes sur le couvercle, et cuire le foie pendant une heure en le retournant ; lui adjoindre alors 2 douz. de petites carottes et autant de petits oignons très-légèrement blanchis, en plaçant les oignons d'un côté et les carottes de l'autre ; saler légèrement ces légumes, couvrir la casserole et continuer la cuisson à feu doux ; une heure après le foie et les légumes doivent se trouver cuits. A ce point, égoutter le foie pour le débrider et le dresser sur un plat avec les légumes autour ; égoutter la graisse de la casserole, verser dans celle-ci un verre de vin blanc et un peu de jus, faire réduire le liquide de moitié et le lier avec un peu de sauce brune ; quelques minutes après, lui mêler une pincée de poivre et la verser sur le foie en passant la sauce.

514. Terrine de foie de veau à la Provençale. — Choisir un bon foie de veau, le couper en petites tranches, mettre celles-ci dans une petite poêle avec du lard fondu, un bouquet d'aromates, un petit oignon haché et quelques parures de truffes ou de champignons crus ; faire vivement revenir le foie en l'assaisonnant avec sel et épices ; quand il est à peu près cuit, le mouiller avec 4 cuillerées à bouche de madère, faire réduire celui-ci et retirer la poêle du feu pour laisser refroidir les viandes.

D'autre part, hacher la même quantité de lard frais que de foie, piler celui-ci, en lui mêlant peu à peu le lard, assaisonner l'appareil avec sel, épices et muscade, lui mêler une petite pointe d'ail et le passer au tamis ; le déposer dans une terrine, lui mêler un quart de son volume de lard blanchi et coupé en petits carrés, ainsi que 4 cuillerées à bouche de fines herbes cuites et autant de maigre de jambon cuit, coupé en petits dés.

Choisir une terrine en terre pouvant aller au four et de capacité conforme à la quantité de l'appareil ; l'emplir avec celui-ci, le masquer avec du lard, couvrir la terrine avec son couvercle, la poser sur un plafond avec un peu d'eau dedans et la pousser à four modéré pour la cuire pendant 2 heures.

Un quart d'heure après qu'elle est sortie du four, couvrir l'appareil avec un rond de bois, juste du diamètre intérieur de la terrine et mettre un poids sur ce rond afin de faire refroidir l'appareil sous presse ; quand il est bien froid, le découper ; coller la terrine sur un plat et l'entourer avec de la gelée.

515. Cromesquis de veau à la bouchère. (Dessin nº 71.) — Faire revenir avec du lard fondu quelques tranches de filet mignons de veau coupées un peu épaisses, tenir les viandes

vert-cuites, les assaisonner avec sel et épices, les laisser refroidir dans leur cuisson; les couper ensuite en petits dés et les déposer dans une terrine. Additionner à ce salpicon un ris de veau, une demi-cervelle cuite et un morceau de langue écarlate coupés en dés.



Avec 4 à 5 gros oignons blancs, préparer un petit ragoût à la Bretonne, en procédant comme il est dit pour les rognons à la Bretonne. Quand il est bien serré et succulent lui mêler les viandes coupées; retirer la casserole du feu, assaisonner l'appareil avec une pointe de cayenne et de muscade : il est naturel que la quantité des viandes doit être proportionnée à celle de la sauce, de façon à former un appareil qui, après avoir refroidi, ne reste pas trop mou; l'étaler aussitôt sur un couvercle de casserole en forme carrée, de l'épaisseur de 2 centim. et le laisser refroidir.

Prendre quelques tranches de jambon cru coupées tout à fait minces, les diviser en carrés longs de 7 centim. sur 3 de large : il en faut une trentaine. Quand l'appareil est refroidi, le distribuer en le coupant au couteau, de mêmes forme et dimension que les carrés de jambon; enfermer alors chaque partie d'appareil entre 2 bandes de jambon, les appuyer légèrement pour les souder ; tremper ensuite les cromesquis dans une pâte à frire et les plonger à grande friture chaude; quand ils sont de belle couleur, les égoutter et les dresser en buisson sur une serviette avec du persil frit autour.

516. Subric à l'Italienne. — Retirer la peau sanguine à 2 cervelles de veau, les faire dégorger pendant une demi-heure et les bien éponger; les couper ensuite en petits dés, les assaisonner avec sel, poivre et muscade; les saupoudrer avec un peu de parmesan râpé et leur mêler un œuf bien battu ; l'appareil doit être à peine lié. Verser du beurre clarifié dans une casserole plate; quand il est chaud, prendre l'appareil avec une cuiller à bouche par petites parties et laisser tomber celles-ci en ronds et à distance dans le beurre ; cuire les subrics en les retournant avec une fourchette, les dresser ensuite en buisson sur un plat et les entourer avec des citrons coupés.

517. Foie de veau à la Milanaise. — Couper sur le travers d'un bon foie de veau une douzaine de tranches minces, les battre légèrement, les parer, les assaisonner avec sel et épices, les fariner, les tremper dans des œufs battus, les égoutter et les plonger à grande friture chaude; quand elles sont cuites et de belle couleur, les égoutter, les saler légèrement, les dresser sur un plat chaud avec des citrons coupés.

518. Crépinettes de foie de veau. — Diviser en deux parties la moitié d'un bon foie de veau, couper une de ces deux parties en tranches un peu épaisses, les faire revenir vivement avec du saindoux, les assaisonner et les retirer du feu pour les laisser refroidir; les couper en dés, les déposer dans une terrine avec moitié de leur volume de tetine ou de lard cuit et coupé comme le foie, ainsi que 3 ou 4 truffes crues coupées aussi en dés.

Racler le restant du foie avec un couteau de façon à retirer les grappes nerveuses des chairs, hacher celles-ci, leur adjoindre un égal volume de lard frais et haché, les hacher

ensemble, assaisonner l'appareil et lui additionner quelques cuillerées à bouche de fines herbes cuites ; mêler alors ce hachis avec le salpicon en lui incorporant quelques gouttes de madère. Diviser l'appareil en parties égales, ayant le volume d'un œuf, les aplatir légèrement pour leur donner une forme ovale et les envelopper séparément dans des carrés de crépine de porc fraîche ; ranger les crépinettes sur un gril pour les faire cuire des deux côtés pendant un quart d'heure sur feu modéré. Les dresser ensuite sur un plat bien chaud et les glacer au pinceau.

519. **Soufflé de foie de veau.** — Émincer le tiers d'un foie de veau, le faire revenir à feu vif dans une poêle, avec du lard râpé et fondu, l'assaisonner en le sautant, lui adjoindre quelques parures de truffes et le saupoudrer avec une pincée de thym pulvérisé ; quand il est bien atteint, le retirer du feu, le laisser refroidir, le piler au mortier et l'enlever. Piler également un petit morceau de panade (le cinquième du volume du foie) avec une égale quantité de tetine de veau cuite, à défaut de celle-ci un morceau de beurre. Quand les deux corps sont incorporés, leur mêler le veau pilé. Assaisonner la farce, la passer au tamis, la déposer dans une terrine, lui incorporer, 4 à 5 cuillerées à bouche de sauce Madère, réduite avec un peu de glace, 6 jaunes d'œuf, l'un après l'autre, et enfin 4 blancs fouettés, verser l'appareil dans une casserole à soufflé beurrée, poser celle-ci sur un plafond et cuire le soufflé à four doux, pendant 25 à 30 min., l'envoyer aussitôt.

520. **Foie de veau à l'Anglaise.** — Couper 7 à 8 belles tranches de foie de veau, les assaisonner, les fariner, les tremper dans des œufs battus et les tenir de côté. Couper le même nombre de tranches de petit salé que de foie de veau, les couper dans les mêmes dimensions, les mettre dans une poêle avec un morceau de beurre pour les chauffer des deux côtés, et les retirer de la poêle ; les remplacer aussitôt par les tranches de foie et cuire celles-ci en les retournant ; les dresser ensuite en couronne en alternant chacune d'elles avec une tranche de petit salé. Dresser une purée de pommes de terre dans le centre et verser le beurre dessus. — Excellent mets pour déjeuner.

521. **Quenelles de foie de veau à l'Allemande.** — Mettre dans un mortier 300 gr. de foie de veau, égrappé à l'aide du couteau ; le piler, le passer au tamis, le déposer dans une terrine, l'assaisonner et lui mêler 2 cuillerées à bouche de fines herbes cuites.

Travailler à la cuiller, dans une terrine, 150 gr. de beurre ramolli, lui incorporer peu à peu 2 œufs entiers et un jaune ; quand l'appareil est mousseux, lui adjoindre 2 petites poignées de mie de pain, une cuillerée à bouche de farine et enfin le foie ; l'assaisonner avec sel et épices, en essayer une petite partie en le pochant à l'eau bouillante pour le rectifier au besoin. Le prendre alors avec une cuiller à bouche, par petites parties, les laisser tomber dans une casserole d'eau en ébullition et salée ; au premier bouillon la retirer sur le côté du feu. Quand les quenelles sont raffermies les égoutter, les dresser sur un plat et les arroser avec de la mie de pain légèrement frite au beurre.

522. **Foie de veau à la Bordelaise.** — Choisir un moyen foie de veau bien blanc, le larder intérieurement avec des filets de lard et une gousse d'ail coupée ; l'assaisonner avec sel et poivre, le saupoudrer avec une poignée de cèpes hachées, l'enfermer dans une crépine de porc et le ficeler : le traverser sur sa longueur avec une brochette en fer, fixer celle-ci sur broche par les deux bouts, faire rôtir le foie à bon feu pendant trois quarts d'heure, en l'arrosant avec la graisse de la lèchefrite, mêlée avec un peu de vinaigre.

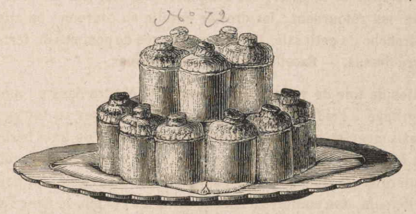
Quand le foie est cuit, le débrocher, le déficeler et le dresser sur un plat sans retirer la crépine. Mêler un peu de bon jus au fonds de cuisson de la lèchefrite, le faire bouillir et le dégraisser. — Mettre dans une petite casserole 2 cuillerées à bouche d'échalotes

hachées, les faire revenir avec du saindoux, leur additionner 2 ou 3 cuillerées à bouche de cèpes hachées; 3 minutes après les mouiller avec la valeur d'un verre de sauce brune, faire bouillir celle-ci pendant quelques minutes, lui mêler une pincée de poivre, une pincée de persil haché et le jus d'un citron, la verser autour du foie.

523. Foie de veau rôti à la Lyonnaise. — Larder intérieurement un foie de veau avec des filets de lard et des quartiers de truffes crues et assaisonnées; piquer sa surface supérieure avec du lard fin, en laissant simplement une petite distance nue aux deux bouts. Assaisonner le foie dans une terrine avec sel et épices, l'arroser avec de l'huile, lui mêler quelques branches de persil et des aromates, ainsi qu'une poignée de parures de truffes crues; le laisser macérer pendant 2 ou 3 heures, l'envelopper dans du papier huilé en l'entourant avec tous les ingrédients de la marinade; maintenir le papier avec de la ficelle et traverser le foie sur sa longueur avec une brochette en fer; fixer celle-ci sur une broche par les deux bouts, faire rôtir le foie pendant une heure et demie en l'arrosant 10 minutes avant de le débrocher, le déballer pour le glacer au pinceau.

D'autre part, peler 5 à 6 truffes noires et crues, les couper en petits dés et les mettre dans une casserole. Placer dans une autre casserole les parures des truffes, les arroser avec un verre de madère, un bouquet d'aromates et une gousse d'ail entière; faire réduire le liquide d'un tiers de son volume et le passer au tamis sur les truffes coupées en dés; lier le fonds avec un peu de bonne sauce et cuire les truffes pendant 7 à 8 minutes. Débrocher le foie pour le dresser sur un plat chaud, et l'entourer avec la garniture aux truffes.

524. Petites timbales à l'Anglaise. (Dessin n° 72.) — *Pâte brisée fine :* Tamiser 500 gr. de farine sur la table, l'assembler et faire un creux sur le centre; dans le vide dé-



poser un grain de sel et un jaune d'œuf, ajouter les trois quarts d'un verre d'eau et 300 gr. de beurre, préalablement pressé dans un linge et divisé en petites parties, incorporer le beurre avec le liquide et la farine en même temps, de façon à former une pâte lisse et ferme, la briser deux ou trois fois en la faisant passer tour à tour entre la pomme des deux mains et la table, de façon à l'obtenir bien lisse; la mouler ensuite et la laisser reposer 10 minutes avant de l'employer.

Foncer une douzaine de moules à dariole avec de la pâte brisée fine. — Couper en carrés les chairs crues d'un filet mignon de veau, les piler, leur adjoindre 5 ou 6 bons foies de poulets revenus avec 100 gr. de lard râpé. Assaisonner l'appareil avec de bonnes épices, lui mêler 3 cuillerées à bouche de sauce réduite, le passer au tamis, et lui mêler 150 gr. de jambon cuit, coupé en dés fins.

Avec cet appareil, emplir les petites timbales pour les cuire à four modéré pendant 25 minutes. En les sortant du four, couper l'appareil à niveau des moules, démouler les timbales, leur infiltrer à l'intérieur un peu de sauce réduite, les couvrir avec un cou-

vercle en feuilletage cuit, formé avec 2 ronds cannelés de pâte, dont l'un plus petit que l'autre et formant pyramide; les dresser alors en buisson sur une serviette pliée.

525. **Oreilles de veau à la Villeroy.** — Cuire 4 oreilles de veau en procédant comme il est dit pour la tête de veau (462); les laisser à moitié refroidir dans leur cuisson; les égoutter ensuite, les éponger, les diviser sur leur longueur, les assaisonner et leur mêler 2 ou 3 cuillerées à bouche de fines herbes cuites. Quand les morceaux sont froids, les tremper, un à un, dans une sauce Villeroy et les ranger sur une plaque à petite distance les unes des autres; laisser refroidir la sauce, puis détacher les oreilles de la plaque avec la lame d'un couteau pour les rouler dans la mie de pain; les tremper dans des œufs battus, les égoutter et les paner une seconde fois. — Au moment de servir, les plonger à grande friture chaude, par petite quantité à la fois, les faire frire de belle couleur, les égoutter et les dresser sur une serviette pliée, avec du persil frit autour.

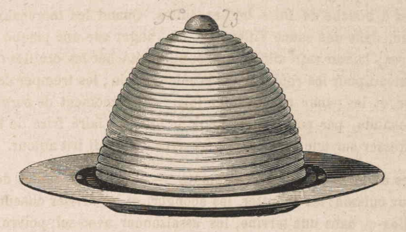
526. **Oreilles de veau frites, sauce tomate.** — Prendre 4 oreilles de veau refroidies à moitié dans leur cuisson; les égoutter, les éponger, et les diviser chacune en quatre parties; déposer celles-ci dans une terrine, les assaisonner avec sel, poivre et persil haché, prendre chaque morceau, un à un, les fariner, les tremper dans des œufs battus, les égoutter et les paner à la mie de pain. — 10 minutes avant de servir, les plonger à grande friture et en petite quantité à la fois; quand elles sont de belle couleur les égoutter, les dresser en buisson sur un plat, et verser au fond de celui-ci une sauce tomate un peu relevée.

527. **Oreilles de veau à la marinade.** — Cuire 3 ou 4 oreilles de veau (voy. n° 462); les laisser refroidir à moitié dans leur cuisson, les égoutter et les éponger sur un linge; les diviser alors chacune en quatre parties, déposer celles-ci dans une terrine, les assaisonner avec sel, poivre, persil haché et le jus d'un citron. Quand elles sont froides, les tremper, une à une, dans une pâte à frire; les égoutter et les plonger à grande friture chaude pour les faire cuire tout doucement; quand elles sont de belle couleur les égoutter, les saler, les dresser en buisson sur une serviette pliée, et les entourer avec du persil frit.

528. **Oreilles de veau à la Bordelaise.** — Prendre 4 oreilles de veau cuites comme il est dit au n° 462; quand elles sont à point, les laisser à peu près refroidir dans leur cuisson, les égoutter sur un linge et les éponger. — Hacher 4 à 5 cèpes bien fermes, les mettre dans une casserole avec un morceau de beurre ou de l'huile, les faire revenir en les tournant; quand ils ont réduit leur humidité, les assaisonner et les retirer du feu; leur mêler une poignée de mie de pain râpé, ainsi que quelques cuillerées à bouche de jambon cru et haché, 2 cuillerées d'échalotes et une pincée de persil, l'un et l'autre hachés. Assaisonner le hachis de haut goût, le lier avec un œuf et avec lui emplir le vide des oreilles; en ciseler le tuyau externe pour le renverser et les ranger debout dans une casserole plate avec 2 douzaines de petites têtes de cèpes, préalablement sautées à la poêle; mouiller les oreilles à moitié de hauteur avec du jus lié mêlé avec un peu de sauce tomate et fini avec une pointe de cayenne. Faire bouillir la sauce, tenir la casserole à la bouche du four pendant 20 minutes, en arrosant souvent les oreilles de veau; les dresser sur un plat, les entourer avec les têtes de cèpes et les masquer avec la sauce.

529. **Timbale en colimaçon.** (Dessin n° 73.) — Beurrer l'intérieur d'un moule à dôme avec du beurre clarifié. — Prendre 6 à 700 gr. de pâte brisée fine, la diviser en plusieurs parties et rouler celles-ci en cordons de l'épaisseur d'un macaroni; les monter contre les parois intérieures du moule en commençant par le centre; masquer la pâte avec une couche mince de hachis de porc frais, mêlé avec une truffe hachée.

Escaloper 2 ou 3 ris de veau blanchis et refroidis sous presse. Faire revenir avec du lard fondu quelques cuillerées à bouche de fines herbes, oignon, échalote et champignons; quand elles ont rendu leur humidité, leur adjoindre 200 gr. de jambon cru coupé en petits dés, ainsi que les escalopes de ris de veau; les sauter pendant quelques minutes à feu vif et les assaisonner; quand les ris sont bien roidis, les arroser avec 3 cuillerées à bouche de



madère; quelques secondes après, les retirer du feu et les saupoudrer avec un peu de persil haché. Quand le ragoût est à peu près refroidi, le ranger dans la timbale, par couches, en les alternant avec quelques cervelles de veau blanchies et coupées comme les ris. Couvrir la timbale avec une abaisse de pâte, la souder avec soin; poser le moule sur une couche de cendres, disposée sur le plafond et cuire la timbale à four modéré, pendant une heure; en la sortant du four, faire un petit trou sur le couvercle et par cette ouverture introduire à l'intérieur quelques cuillerées à bouche de sauce brune, réduite, mais peu liée. Renverser alors la timbale sur un plat et poser une tête de champignon sur le haut.

530. Rognons de veau à la Bretonne. — Émincer 5 à 6 gros oignons, les mettre dans une casserole mince avec du beurre et une feuille de laurier, les faire revenir à feu modéré en les retournant jusqu'à ce qu'ils soient de belle couleur; les assaisonner avec sel, poivre et une pincée de sucre, les saupoudrer avec une cuillerée à bouche de farine et les mouiller avec la valeur d'un demi-verre de jus, finir de cuire les oignons sur feu modéré : à ce point la sauce doit se trouver tout à fait réduite.

D'autre part, émincer en tranches un rognon de veau cru, les mettre dans une poêle avec du beurre fondu, les assaisonner et les faire sauter à feu vif; aussitôt qu'elles sont bien atteintes retirer la poêle du feu, les arroser avec quelques cuillerées à bouche de glace, ainsi que le jus d'un citron, les retirer aussitôt, les finir avec un peu de persil haché et les sauter jusqu'à ce qu'ils soient bien imbibés de glace. Dresser alors le ragoût d'oignon sur un plat chaud, faire un creux sur le centre et verser les rognons dedans, entourer le ragoût avec des croûtons de pain frits et glacés au pinceau.

531. Rognons de veau au vin. — Diviser un beau rognon de veau en plusieurs parties afin de pouvoir en extraire toutes les graisses nerveuses, couper les chairs en tranches pas trop minces. — Faire fondre 125 gr. de beurre dans une poêle, quand il est bien chaud lui adjoindre les rognons, les assaisonner, les sauter vivement pour les saisir; aussitôt que leur humidité est réduite, les enlever avec une écumoire et les déposer dans une terrine.

Mettre dans une casserole 2 cuillerées à bouche d'échalotes et d'oignons hachés, les faire revenir sans prendre couleur, leur mêler une quinzaine de champignons crus coupés en quartiers, ainsi qu'une gousse d'ail et un bouquet de persil haché; les mouiller avec un demi-verre de vin blanc et la cuisson des rognons passée au tamis, faire réduire le liquide de moitié, le lier avec un peu de sauce brune et 2 cuillerées à bouche de

glace fondue ; 3 minutes après lui adjoindre les rognons, les chauffer sans ébullition, retirer le bouquet et la gousse d'ail, ajouter une pincée de persil et le jus d'un citron, dresser le ragoût sur un plat chaud, l'entourer avec des croûtons de pain frits et glacés.

532. **Rognons de veau à la Polonaise.** — Supprimer la graisse à un gros rognon de veau ou 2 petits, les couper en larges tranches, assaisonner celles-ci avec sel et poivre; les fariner légèrement, les tremper dans des œufs battus, les paner et les faire cuire des deux côtés dans une casserole avec du beurre. Au moment de servir, dresser en pyramide un émincé de *gribouis* (cèpes), dresser les tranches de rognons autour et les masquer avec quelques cuillerées de sauce Colbert.

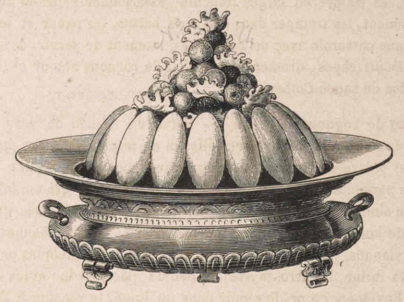
533. **Pouding de rognons de veau.** — Parer un rognon de veau cru des parties nerveuses adhérentes aux chairs, couper celles-ci en tranches un peu épaisses, les assaisonner avec sel et poivre de cayenne, les saupoudrer avec une cuillerée à bouche d'échalotes et autant de persil hachés. — Avec une pâte à pouding à la graisse (n° 1134) foncer un moule à dôme ou simplement un grand bol, le masquer au fond, avec quelques tranches minces de filet de bœuf et quelques morceaux de jambon cru. Ranger les tranches de rognons sur ces viandes, par couches, en les alternant avec quelques petits morceaux de beurre manié à la farine, les arroser avec un peu de glace fondue et les couvrir avec une abaisse de pâte. Envelopper alors le moule dans un linge, le plonger à l'eau bouillante et cuire le pouding pendant une heure et quart; égoutter le moule, démouler le pouding sur un plat et le glacer au pinceau.

534. **Pâté à la ciboulette.** — C'est une bonne entrée d'ordinaire qu'on sert souvent à Paris. — Avec 500 gr. de chairs maigres de veau parées et hachées, un kilogr. de graisse de rognons de veau bien épluchée, un œuf entier, sel et muscade, préparer une farce en procédant comme il est dit au n° 482. La passer au tamis.

Avec 350 gr. de beurre et 1 kilogr. de farine, préparer une pâte brisée, la laisser reposer et avec elle foncer un moule à pâté chaud beurré et disposé sur un plafond. Mêler à la farce 2 cuillerées à bouche de ciboulette hachée et avec elle emplir le vide du moule, en disposant la farce un peu en dôme, couvrir la farce avec une abaisse de pâte, pincer les bords de la crête et dorer le pâté pour le cuire à four modéré pendant 45 minutes, en le sortant le dresser sur un plat, après avoir retiré le moule. Faire une ouverture sur le haut et à l'aide d'un petit couteau enlever, d'une pièce, les deux tiers de la farce, en faisant un vide sur le centre. Emplir aussitôt ce vide avec un ragoût de ris d'agneau émincés, mêlés avec quelques têtes de champignons coupées sur le travers, puis saucés avec une bonne sauce brune bien réduite mais peu liée. Couvrir le pâté et l'envoyer aussitôt.

535. **Quenelles de veau à la Toulouse.** (Dessin n° 74.) — Couper 400 gr. de chairs de filets mignons de veau parées, les piler, leur mêler trois quarts de leur volume de panade, préparée avec de la farine de riz. 5 minutes après, additionner à la farce le même volume de beurre que de panade; quand le mélange est opéré, ajouter 2 ou 3 jaunes d'œuf, sel et muscade ; la passer au tamis, la déposer dans une terrine, lui incorporer 2 cuillerées à bouche de crème crue, et l'essayer. Quand elle est à point, prendre 2 cuillerées à bouche, en fer, de préférence. En mettre une dans un bain-marie d'eau bien chaude. Emplir l'autre avec de la farce, puis lisser le dessus avec la lame d'un petit couteau, mais en faisant bomber la farce; prendre alors la cuiller chaude, la glisser vivement entre l'autre cuiller et la farce, afin d'enlever la quenelle d'un seul trait : c'est là une opération fort simple. Aussitôt que la quenelle est enlevée, la glisser sur le fond d'une casserole plate, en les rangeant toutes les unes à côté des autres.

Au moment de servir, verser au fond de la casserole de l'eau bouillante et salée en quantité suffisante pour couvrir les quenelles, faire bouillir le liquide, retirer la casserole du feu, la couvrir et 4 à 5 minutes après égoutter les quenelles à l'écumoire et sur un linge. — Dresser sur le centre d'un plat une garniture composée de truffes, crêtes et têtes de champignons. Dresser les quenelles autour de la garniture (en rosace), ajouter sur le haut



quelques crêtes et truffes, masquer la garniture et les quenelles avec une sauce blonde réduite avec les parures des champignons. — Cette entrée est représentée posée sur un réchaud de table, méthode que je recommande.

536. Pieds de veau grillés. — Fendre 4 pieds de veau chacun en deux parties; en supprimer l'os de la jambe, les flamber avec soin, les ficeler de deux en deux et les faire blanchir pendant 10 minutes; les égoutter, les remettre dans la marmite, avec de l'eau, du sel et gros légumes. Les cuire à feu modéré, mais pendant une heure et demie seulement; en les sortant de la cuisson, les plonger à l'eau froide pour les rafraîchir. — D'autre part, mettre dans une casserole un oignon et un morceau de racine de céleri émincés, quelques parures de jambon cru, un bouquet de persil garni d'aromates, grains de poivre, clous de girofle et un peu de saindoux; faire revenir ces ingrédients à feu modéré pendant 7 à 8 minutes, les mouiller avec une demi-bouteille de vin blanc et du bouillon; ajouter un peu de sel et ensuite les pieds de veau; faire bouillir le liquide, couvrir la casserole et la retirer sur feu modéré. Quand les pieds sont tout à fait cuits, les égoutter de nouveau pour les désosser, les assaisonner avec sel, poivre et muscade, les faire refroidir entre deux plafonds, les parer ensuite, les saupoudrer avec une pincée de persil, haché avec 2 échalotes; les paner à la mie de pain et les ranger sur un gril pour les cuire à feu doux pendant un quart d'heure en les arrosant; les dresser sur un plat et envoyer à part une sauce ravigote chaude ou froide.

537. Pieds de veau à la Genevoise. — Prendre quelques pieds de veau cuits, les désosser, les assaisonner et les faire refroidir sous presse; les émincer, les déposer dans une terrine, les assaisonner avec sel, poivre, les arroser avec un filet de vinaigre et les faire macérer pendant 20 minutes; les égoutter ensuite sur un tamis. Mettre dans une autre terrine 4 jaunes d'œuf cuits et passés au tamis, 3 jaunes crus et une cuillerée à bouche de bonne moutarde; délayer l'appareil avec de l'huile comme pour mayonnaise, l'assaisonner, lui mêler un peu de vinaigre, et en dernier lieu une pincée de ciboulette, une pincée de persil et d'estragon hachés; adjoindre à cette sauce les pieds de veau émincés, les bien mêler et les dresser sur un plat froid.

538. **Pieds de veau farcis.** — Cuire 3 à 4 pieds de veau en procédant comme il est dit au n° 536 ; les égoutter, désosser chaque moitié avec attention et les couper chacune en deux parties sur le travers ; les assaisonner et les laisser refroidir à moitié.

D'autre part, préparer quelques cuillerées de fines herbes cuites, avec oignons, échalotes, champignons frais, truffes et persil hachés; quand elles sont froides, leur mêler moitié de leur volume de jambon cuit coupé en petits dés, et lier l'appareil avec le quart de son volume de farce à quenelle ; le prendre alors avec une cuiller, l'étaler en couche sur les bandes de pieds de veau, les masquer d'un côté et les rouler aussitôt en forme de paupiettes ; les saupoudrer avec de la mie de pain, les tremper dans des œufs battus et les paner ; les traverser avec une pointe en bois et les plonger à grande friture. Quand ils sont de belle couleur, les égoutter et les dresser en buisson sur un plat. Envoyer à part une sauce tomate.

539. **Pieds de veau à la Hongroise.** — Cuire 3 pieds de veau (V. n° 536) en les tenant un peu fermes ; les égoutter, les désosser avec soin et les couper en carrés longs ; émincer un gros oignon, le faire revenir avec du beurre ou du saindoux, sans prendre couleur, et lui adjoindre les pieds de veau ; assaisonner ceux-ci avec un peu de sel et une pincée de poivre de *paprika*, les mouiller à couvert avec de la sauce brune légère, et finir de les cuire à feu très-doux.

D'autre part, piler les filets de 2 ou 3 anchois salés ; leur adjoindre une pincée de persil haché, autant d'estragon, de cerfeuil, de pimprenelle, de ciboulette, d'échalote, de câpres et de cornichons également hachés ; piler bien ces herbes ; quand l'appareil est converti en pâte, lui adjoindre un morceau de beurre équivalant au même volume de la pâte ; 2 minutes après le passer au tamis, le diviser en petites parties et l'incorporer, peu à peu, au ragoût en le sautant hors du feu ; finir celui-ci avec une cuillerée à bouche de bonne moutarde et le dresser sur un plat chaud.

540. **Crépinettes de pieds de veau.** — Désosser et couper en petits dés 2 pieds de veau cuits et à peu près refroidis ; déposer ce salpicon dans une terrine, l'assaisonner avec sel, poivre, muscade et cayenne ; lui adjoindre le quart de son volume de truffes crues également coupées en dés, les arroser avec un demi-verre de madère et les laisser macérer pendant 2 heures. — Prendre un égal volume de hachis de porc que de salpicon ; l'assaisonner de bon goût et lui adjoindre le salpicon. Diviser l'appareil en parties égales de la grosseur d'un œuf, les aplatir en carrés longs, les placer sur un carré de crépine de porc fraîche, les envelopper de façon à ne laisser aucune issue et en leur conservant la forme allongée ; les graisser au pinceau avec du saindoux fondu ; les ranger sur un gril et les faire cuire pendant un quart d'heure à feu modéré. Les dresser sur un plat bien chaud.

541. **Pieds de veau à la mode d'Anvers.** — Cuire 4 ou 5 pieds de veau en procédant comme il est dit au n° 536 ; les égoutter, les désosser avec soin, les émincer en filets ou en carrés longs, les déposer dans une terrine, les assaisonner avec sel, poivre de Cayenne et muscade, les saupoudrer avec des câpres hachées, cornichons, persil, estragon et champignons aussi hachés. Ajouter un peu de bonne moutarde, les ranger dans un moule ou un plafond carré, les couvrir avec un papier graissé et les faire refroidir avec un poids dessus. 12 heures après démouler le pain, le couper en tranches d'un centim. et demi d'épaisseur, les fariner, les tremper dans des œufs battus, les paner et les plonger à grande friture pour les colorer ; les égoutter, les saler et les dresser avec du persil frit.

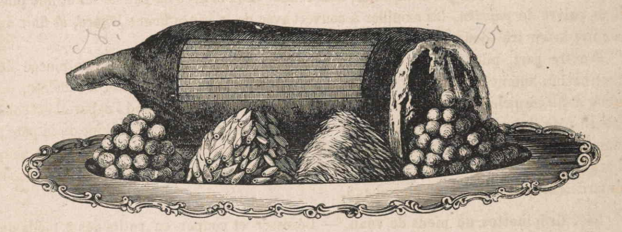
542. **Pieds de veau à l'Américaine.** — Cuire 3 ou 4 pieds de veau (Voy. n° 536) ; les égoutter, les désosser, les couper en rond avec un coupe-pâte et les ranger dans une casserole avec 2 douzaines de champignons cuits au moment ; les mouiller juste à couvert

avec une petite sauce blonde, finie avec 2 cuillerées à bouche de poudre de cary ; les faire mijoter pendant un quart d'heure et lier la sauce avec 2 jaunes d'œuf délayés.

D'autre part, faire blanchir 250 gr. de riz ; le cuire au bouillon en le tenant consistant et pas trop cuit; quand il est à sec le lier avec un morceau de beurre et une pincée de parmesan râpé; l'assaisonner et le verser dans un moule à bordure beurré, en le pressant fortement; le tenir ainsi pendant 10 à 12 minutes et renverser la bordure sur un plat; enlever le moule, et emplir le puits avec le ragoût, fini avec le jus de 2 citrons.

---

543. Selle de mouton rôtie à l'Anglaise. (Dessin n° 75.) — La selle de mouton est, en réalité, cette partie de l'animal qui se trouve entre le haut des gigots et les côtelettes ;



mais pour la rendre plus volumineuse et plus attrayante, on coupe les gigots courts, de façon à prolonger la selle jusqu'à la queue et la faire remonter jusqu'aux dernières côtelettes du carré. Pour peu que le mouton soit de belle taille il est facile à donner à la selle des proportions très-volumineuses. Les Anglais font un très-grand cas de cette pièce qui, avec les qualités incontestables que possède la viande de mouton dans ce pays, devient un relevé des plus distingués.

Choisir une belle selle, la laisser mortifier à point, en retirer les rognons et désosser le bout des côtes afin de pouvoir replier les bavettes; la ficeler, l'embrocher solidement et la masquer avec du papier graissé. 2 heures avant de servir, faire cuire la selle à bon feu en l'arrosant avec la graisse de la lèchefrite; 20 minutes avant de la débrocher, la déballer, lui faire prendre une belle couleur; la saler, la débrocher, la dresser sur un plat, l'entourer avec une garniture composée de croquettes de pommes de terre rondes, de petites carottes glacées et de haricots verts émincés ; dresser ces garnitures en bouquets, envoyer à part une saucière de bon jus réduit et un plat de *masch-potates.*

Découpage. — Contrairement à la règle ordinaire, on découpe généralement, en Angleterre, les filets de la selle de mouton en long et en commençant par les parties adhérentes à la chaîne mitoyenne; on ne coupe pas les tranches trop minces et on les sert dans des assiettes bien chaudes avec un peu de jus de la viande. Les coupures des filets de la selle sont marquées par des lignes noires.

544. Gigot de mouton rôti à la Soubise. — Choisir un gigot de mouton mortifié à point; le battre légèrement pour attendrir les chairs, couper le bout du manche, mais ne désosser aucune partie du gigot. A défaut de broche à l'anglaise, embrocher le gigot à

une broche mince et le faire rôtir en l'arrosant avec du saindoux. Quand il est cuit, le débrocher, le papilloter et le dresser sur un plat bien chaud. Envoyer à part une purée Soubise ainsi préparée.

Soubise. — Émincer 6 gros oignons blancs, les plonger à l'eau bouillante et salée, les cuire pendant 5 minutes, les bien égoutter, et les mettre dans une casserole avec du beurre pour en faire réduire l'humidité; les assaisonner, les saupoudrer avec 2 cuillerées à bouche de farine, et les mouiller avec un peu de jus, de façon à maintenir l'appareil consistant; le faire bouillir à feu modéré. Quand les oignons sont cuits, les passer au tamis, verser la purée dans une casserole, lui mêler quelques cuillerées à bouche de glace fondue, et la chauffer sans la faire bouillir.

545. Gigot de mouton à la Polonaise. —Choisir un bon gigot mortifié, en supprimer le bout du manche et le déposer dans un vase en terre et profond, pouvant juste le contenir. Émincer 2 ou 3 oignons, autant de carottes et de racines de céleri, faire revenir ces légumes avec du dégraissis épuré, les mouiller avec 3 verres de vinaigre et autant d'eau; faire bouillir le liquide, lui additionner un fort bouquet d'aromates, thym, laurier, basilic, 2 gousses d'ail, persil et grosses épices; lui donner 20 minutes d'ébullition. Retirer alors la casserole du feu, laisser refroidir à moitié cette marinade pour la verser sur le gigot et faire macérer celui-ci pendant 24 heures en le retournant de temps en temps; l'égoutter ensuite, l'éponger sur un linge, le mettre dans un plat à rôtir avec un gros morceau de beurre et le pousser au four pas trop chaud; une demi-heure après, l'arroser avec la valeur d'un verre de marinade et le double de crème aigre (smitane); finir de cuire le gigot à feu modéré en l'arrosant souvent; le dresser sur un plat, passer le fonds de cuisson au tamis, le faire réduire, en le tournant comme une sauce, jusqu'à ce qu'il soit lié à point; le verser alors sur le gigot et papilloter le manche de celui-ci.

546. Gigot de mouton à l'eau. — Choisir un bon gigot mortifié ; le désosser jusqu'à la deuxième jointure, couper le manche et larder intérieurement les chairs avec de gros lardons de jambon; le ficeler en l'arrondissant et le mettre dans une casserole, autant que possible en rapport avec ses dimensions, et dont le fond est masqué avec des tranches de lard; mouiller le gigot à hauteur avec de l'eau froide et faire bouillir le liquide en l'écumant; retirer ensuite la casserole sur feu modéré ou au four, pas trop chaud, et continuer l'ébullition en entretenant le feu toujours au même degré. 2 heures après, retourner le gigot en lui additionnant une garniture composée de moyens oignons, de 3 carottes coupées en tronçons, et de quelques navets entiers ou divisés; continuer l'ébullition jusqu'à ce que le fonds soit réduit en demi-glace et que la viande et les légumes se trouvent cuits. Débrider alors le gigot, le dresser sur un plat avec les légumes autour; allonger très-légèrement le fonds de cuisson, le faire bouillir pendant quelques secondes pour déglacer la casserole; le passer au tamis, le dégraisser et le verser sur le gigot.

547. Gigot de mouton à la Milanaise. — Les Italiens mangent peu le mouton, surtout à Rome et à Naples, où la viande conserve toujours un goût de lainage; mais les Milanais possèdent de fort bonnes races : voilà pourquoi ils font plus de cas du mouton. — Couper le bout du manche d'un gigot de mouton; désosser celui-ci du côté opposé, jusqu'à la jointure intérieure ; emplir le vide avec un hachis composé avec du lard, du jambon, des champignons, une gousse d'ail, un peu de mie de pain trempée au bouillon et exprimée, un œuf entier et un peu de poivre; coudre les chairs, marquer le gigot dans une casserole en terre, avec du lard haché et fondu ; lui faire prendre couleur à feu modéré, en le retournant, l'assaisonner; lui additionner quelques gros légumes

émincés, le mouiller avec un verre de vin blanc et autant de bouillon ; le couvrir avec un rond de papier, le cuire tout doucement pendant 4 à 5 heures à feu modéré, avec du feu sur le couvercle, en ayant soin d'allonger le mouillement de temps en temps; quand le gigot est cuit, l'égoutter, le dresser sur un plat bien chaud ; mêler un peu de bouillon ou de jus au fonds de cuisson ; le faire bouillir, le passer au tamis, le dégraisser, le faire réduire en demi-glace, et le lier avec quelques cuillerées à bouche de sauce tomate, de façon que la sauce reste légère ; entourer le gigot avec un bon risot à la Milanaise fini au moment, l'arroser avec un peu de sauce, et verser le surplus dans une saucière.

548. Gigot de mouton rôti aux haricots. (Dessin n° 76.) — Il ne suffit pas qu'un gigot de mouton soit beau et gras, que la viande soit de bonne race, il faut aussi qu'elle



soit mortifiée à point ; sans cette condition indispensable, la viande de mouton est toujours coriace. Ni le point exact de cette mortification, ni le temps nécessaire pour l'établir, ne sauraient être précisés ni définis, car cette mortification est subordonnée à l'influence des saisons et des climats. Dans certains pays, 24 heures suffisent pour mortifier un gigot, tandis que dans d'autres, 8 et 10 jours ne sont pas de trop. C'est donc une affaire d'appréciation que l'expérience apprend ; mais, dans tous les cas, il faut soigneusement éviter ce danger, de laisser passer cette limite extrême, où, de la mortification exagérée, la viande passe à une prompte corruption. Les médecins ont pour tâche de guérir la santé altérée ; au cuisinier revient celle de veiller à sa conservation.

Choisir un bon gigot de mouton, rond et gras ; le battre sur toutes les surfaces avec le plat d'un couperet, afin de meurtrir les chairs; arrondir les parties coupées, briser le nerf du genou en pliant le gigot, couper le bout du manche, et incruster dans la *souris* et l'os de la noix 2 gousses d'ail crues et ciselées (cette adjonction est facultative). Placer le gigot dans un plat à rôtir, l'arroser avec du saindoux, le saupoudrer avec du sel, le couvrir avec du fort papier graissé, l'arroser pendant sa cuisson, et si la graisse menaçait de brûler, lui adjoindre quelques cuillerées d'eau chaude ; pour un gigot de 2 à 3 kilogr., il faut de 45 à 60 minutes. Quand le gigot est cuit, la *souris*, c'est-à-dire les chairs adhérentes au manche, doivent être molles au toucher : moins le gigot est tendre, plus il convient de le tenir vert-cuit. Quand il est à point, l'égoutter, le dresser sur un plat, mêler un verre de jus au fonds de sa cuisson, la faire bouillir, la passer et la dégraisser.

D'autre part, cuire à l'eau salée un demi-lit. de bons haricots blancs et secs de Soissons, en procédant comme il est dit au n° 588 ; les tenir dans leur cuisson jusqu'au dernier moment ; les égoutter alors sur un tamis. — Hacher 2 oignons, les faire revenir de couleur blonde, dans une casserole et avec du beurre ; les mouiller avec le fonds de cuisson du gigot, ajouter une feuille de laurier enfermée dans un bouquet de persil, don-

ner 2 bouillons au liquide, et le lier avec un petit morceau de beurre manié; tenir la sauce légère, la cuire pendant quelques secondes, et lui adjoindre les haricots; assaisonner le ragoût avec sel et poivre; quelques minutes après, lui incorporer un morceau de beurre et une pincée de persil haché; retirer le bouquet, et verser les haricots sur un petit plat rond; dresser le gigot sur un plat long bien chaud, papilloter le manche, et envoyer les deux plats séparément.

Découpage. — Pour être mangé dans les meilleures conditions, un gigot de mouton doit être découpé à table même, et servi à mesure dans des assiettes chaudes, qu'on présente aux convives. Pour découper un gigot, il ne faut jamais le laisser dans le plat où se trouve la garniture ou la sauce; il convient plutôt de le prendre sur un plat nu; avec ces précautions, on évite bien des petits accidents, souvent fort désagréables. Les lignes pointées sur la noix du gigot, que représente le dessin, indiquent le sens dans lequel il doit être découpé. C'est en raison de cette démonstration que le gigot se trouve dressé sur le plat, en sens inverse.

549. Gigot en pot-pourri, à la mode de Bourgogne. — Désosser complétement un gigot de mouton sans l'ouvrir; larder intérieurement les chairs avec des filets de lard et de jambon crus; les assaisonner et placer une gousse d'ail dans le centre; coudre le gigot, en lui donnant une forme ronde; le déposer dans une terrine, l'assaisonner, lui mêler des aromates et grosses épices, l'arroser avec une bouteille de bon bourgogne, couvrir la terrine avec un linge, et la tenir dans un lieu frais pendant 24 heures.

Six heures avant de servir, masquer le fond et le tour d'une marmite en terre avec des bardes de lard; poser le gigot sur celles-ci; l'entourer avec quelques moyens oignons entiers et 4 grosses carottes coupées en tronçons, 500 gr. de couennes de porc blanchies, bien propres et divisées en carrés; arroser le gigot avec le liquide, lui adjoindre aussi les ingrédients de la marmite, couvrir celle-ci avec un rond de papier et avec une assiette creuse, à moitié pleine d'eau; la poser ensuite sur le feu, faire bouillir le liquide, et la retirer sur des cendres chaudes, en l'entourant jusqu'à moitié de sa hauteur : le liquide ne doit bouillir que d'une manière imperceptible, mais il doit être maintenu à ce degré pendant toute la durée de la cuisson du gigot; quand celui-ci est à point, l'égoutter pour le dresser sur un plat chaud, avec les garnitures autour; dégraisser le fonds de cuisson avec soin, le verser sur le gigot en le passant.

550. Gigot de mouton des Ardennes, à la Flamande. — Les vrais moutons des Ardennes sont de petite forme; ils ont la chair très-noire, délicate et d'un arome excellent.

Couper le manche d'un gigot de mouton des Ardennes; le parer des os de la noix et du bout du quasi; briser le nerf de la jointure en ployant le gigot; le poser ensuite dans un plat long et creux. — Émincer 2 oignons et 4 échalotes, les faire revenir dans une casserole avec de la graisse, du thym, du laurier, grains de poivre et girofle; les mouiller avec une demi-bouteille de vinaigre; ajouter un peu de sel; donner 7 à 8 minutes d'ébullition au liquide, et retirer la casserole du feu; quand la marinade est à peu près refroidie, la verser sur le gigot, et faire macérer celui-ci pendant 6 heures, en le retournant de temps en temps; l'égoutter ensuite pour l'essuyer avec un linge, le mettre dans un plat à rôtir avec du saindoux, le pousser au four pour faire roussir sur toutes ses surfaces en le retournant; quand il est de belle couleur, le mouiller avec la marinade passée au tamis et dégraissée, le couvrir avec un papier, et finir de le cuire en l'arrosant de temps en temps. Quand il est à point, passer le fonds de cuisson dans une casserole, le dégraisser, le faire réduire en demi-glace, et le lier avec un peu de sauce brune; quelques minutes après, mêler à la sauce une cuillerée à bouche de gelée de groseilles;

aussitôt que celle-ci est dissoute, la retirer du feu. Égoutter le gigot, en papilloter le manche, le dresser sur un plat long, et l'arroser avec la sauce.

551. Selle de mouton à l'Allemande. (Dessin n° 77.) — Faire couper une belle selle de mouton (sans côtes); en supprimer la peau et la graisse adhérant aux chairs des deux filets supérieurs sans dépasser la limite de la viande, c'est-à-dire ne pas toucher à la graisse à côté des filets. Couper droit la panoufle, la rouler sous la selle, des deux côtés, brider les deux parties en dessous, en les rapprochant l'une de l'autre ; piquer alors les deux filets de la selle avec du lard, en long ou sur le travers, comme un râble de lièvre; la faire rôtir à la broche ou au four, en l'arrosant avec la graisse du plat ; tenir les viandes juteuses. — Au moment de servir, égoutter la selle, la débrider, la dresser sur un plat chaud, dresser sur les deux bouts et sur le milieu un bouquet de croquettes de pommes de terre de forme ronde. Envoyer à part une saucière de bon jus. — La selle représentée par le dessin appartenait à un mouton de race anglaise (south-down), introduite depuis peu dans l'Allemagne du Nord, où elle fournit des spécimens d'une remarquable beauté.



552. Les paquets à la mode de Marseille. — Les *paquets* jouent en Provence le même rôle que les tripes de la Normandie; c'est un mets national, très-estimé des Marseillais et bien bon quand il est préparé avec soin.

Prendre le gras-double, la fraise et les boyaux de 2 moutons bien propres, ainsi que 8 pieds de mouton, les mettre dans un vase à grande eau et les faire bouillir pendant une demi-heure. Les égoutter et les rafraîchir; diviser ensuite le gras-double en carrés de 7 à 8 centim., les garnir avec des morceaux de la fraise et quelques parties de boyaux en les entremêlant avec de fines herbes crues, hachées avec une pointe d'ail. Rouler les *paquets* en forme de paupiettes et les nouer avec le restant des boyaux.

Masquer le fond et les parois d'une marmite en terre avec des bardes minces de lard, ranger les paquets dans le vase par couches, en les assaisonnant avec sel et épices et en les entremêlant avec les pieds de mouton désossés.

Ajouter un bouquet de persil garni avec des aromates et 2 tranches de jambon cru ; les mouiller à hauteur avec du vin blanc et du jus, les masquer aussi avec des bardes de lard. Mettre le liquide en ébullition, couvrir la marmite en luttant le couvercle, la retirer aussitôt sur des cendres chaudes, de façon à entretenir l'ébullition très-douce du liquide pendant 6 heures. — Une demi-heure avant de servir, égoutter les paquets, un à un, ainsi que les pieds, les ranger dans une terrine pouvant aller au feu; passer le fonds de leur cuisson, le dégraisser avec soin, lui mêler 4 cuillerées à bouche de sauce tomate, le faire bouillir et le verser sur les paquets. Faire mijoter ceux-ci pendant une demi-heure sur des cendres chaudes ou au four très-doux. Les envoyer dans la terrine même.

553. Aarischtiou à l'Anglaise (Irishsten). — Prendre 4 à 5 carbonnades de mouton, c'est-à-dire le bout des côtelettes, du côté de la selle, les diviser chacune en trois ou quatre parties. — Émincer fin 2 pommes de terre pelées et 2 gros oignons. — Étaler au fond d'une casserole une couche de pommes de terre, assaisonner celles-ci, les masquer avec une couche d'oignon et sur celle-ci ranger le tiers de la viande; l'assaisonner avec sel et poivre, la masquer avec une couche de pommes de terre et d'oignons. Continuer ainsi à alterner les viandes et les légumes sans négliger de les assaisonner : le poivre doit légèrement dominer. Mouiller les viandes à couvert avec du bouillon ou de l'eau chaude, faire bouillir le liquide et retirer la casserole sur feu très-doux avec des cendres chaudes sur le couvercle. Quand les viandes sont aux trois quarts cuites, leur mêler une garniture de pommes de terre cuites, les assaisonner, les arroser avec la sauce, et finir de les cuire à feu modéré.

554. Ragoût de mouton à l'Égyptienne. — Détacher les chairs crues d'un gigot de mouton, les couper en gros carrés, les mettre dans une terrine, les assaisonner avec sel, poivre et aromates, les arroser avec un verre de vinaigre et les faire mariner pendant quelques heures. 5 heures avant de servir, égoutter les viandes de mouton. — Hacher 300 gr. de lard, le faire fondre dans une marmite en terre, lui adjoindre les viandes, les faire revenir pendant 20 minutes, les mouiller avec la marinade, leur adjoindre quelques gousses d'ail, et 2 feuilles de laurier; 5 minutes après retirer la marmite sur des cendres chaudes, la couvrir avec un rond de papier, et ensuite, avec une assiette s'emboîtant dans l'orifice de la marmite ; cuire le mouton à feu très-doux, comme du bœuf à la mode.

Au moment de servir, enlever les viandes avec soin, les dresser sur un plat, dégraisser aussitôt le fonds de cuisson, lui mêler quelques cuillerées à bouche de sauce tomate, le faire bouillir et le passer au tamis sur les viandes. Envoyer à part un plat de riz à la Turque. — Les Turcs, fidèles à la loi du prophète, remplacent le lard par de la graisse de queue de mouton qui tient lieu, en Orient, de beurre et de saindoux.

555. Ragoût de mouton à la Persane (Mehemehalou). — Prendre les chairs crues d'un gigot de mouton, les couper en carrés d'une égale grosseur, les assaisonner de haut goût, les saupoudrer avec un oignon émincé, les arroser avec le jus de quelques citrons et les faire macérer pendant 2 heures. Les égoutter, les mettre dans une casserole avec de la graisse, les faire revenir à feu vif pour les saisir, les mouiller avec du bouillon jusqu'aux trois quarts de hauteur et les faire cuire à feu très-doux avec des cendres chaudes sur le couvercle. Quand elles sont à peu près cuites, dégraisser le fonds de cuisson, mêler au ragoût une poignée d'amandes émincées et séchées au four, ainsi que quelques douz. de pruneaux secs, préalablement cuits à l'eau et bien égouttés; quand les viandes sont cuites les dresser sur un plat en les entourant avec les pruneaux et les amandes; lier le fonds de cuisson avec un peu de sirop de raisins, le finir avec le jus de quelques citrons et avec lui arroser le ragoût. — Voilà un mets qui n'est sûrement pas du goût de tout le monde, mais il peut, jusqu'à un certain point, caractériser la cuisine orientale.

556. Quartier de mouton braisé. (Dessin n° 78.) — Couper un gigot de mouton en lui laissant adhérer la selle jusqu'à la hauteur des côtelettes; désosser la selle, puis le gigot jusqu'à la jointure du manche; saler intérieurement les chairs, les ficeler en leur donnant une jolie forme allongée; marquer le mouton dans une casserole longue, foncée avec des débris de lard et légumes; le saler légèrement et le mouiller avec la valeur de 2 ou 3 verres de bouillon. Poser la casserole sur feu, faire réduire le liquide jusqu'à ce qu'il tombe à glace; mouiller alors le mouton à hauteur avec du bouillon, mettre le liquide en

ébullition et retirer la casserole sur feu très-doux avec des cendres chaudes sur le couvercle pour le cuire ainsi pendant 5 heures au moins, et même davantage, si la viande



ne provient pas d'un jeune animal. Dans tous les cas il est plus prudent de le mettre à cuire une heure plus tôt, car rien n'est pénible comme de subir la crainte et les angoisses du danger, quand avec un peu de prévoyance on eût pu s'y soustraire.

Quand le mouton est cuit à point, l'égoutter sur un plafond. Allonger le fonds de cuisson avec un verre de vin blanc, le faire bouillir, le dégraisser avec soin et le passer; le faire réduire en demi-glace, le lier légèrement avec de la sauce brune. Débrider le mouton, le découper en entaille, dans l'ordre représenté par le dessin, le dresser sur un plat, en papilloter le manche et l'entourer avec une garniture de petits oignons glacés et dressés en bouquets; le glacer au pinceau et verser une partie de la sauce au fond du plat. Envoyer le surplus dans une saucière.

557. Ragoût de mouton aux pommes de terre. — Le ragoût de mouton est un mets populaire en France; dans sa simplicité, il est vraiment estimable quand il est préparé avec soin. Pour préparer ce ragoût on emploie ordinairement la poitrine ou l'épaule de mouton et quelquefois les deux parties ensemble. On peut encore employer le haut bout des côtelettes, c'est-à-dire cette partie du carré qu'on appelle la *carbonnade*.

Choisir la viande de mouton plutôt fraîche que mortifiée, en supprimer la peau, ainsi que la graisse superflue et la diviser en moyens carrés, mais sans la désosser; mettre ces carrés dans une casserole avec du bon dégraissis et non du beurre ; poser la casserole sur feu vif, faire revenir les viandes en les retournant, les assaisonner avec du sel et une pincée de sucre [1], leur adjoindre quelques petits oignons crus ; quand elles sont bien colorées, en égoutter la graisse, les saupoudrer avec une poignée de farine et 2 minutes après les mouiller à couvert (en les sautant) avec du bouillon ; tourner la sauce jusqu'à l'ébullition ; quelques minutes après retirer la casserole sur le côté du feu : la sauce doit alors se trouver abondante et peu liée; additionner au ragoût un bouquet de persil garni d'aromates.

1. Le sucre a pour effet de détruire l'âcreté de la viande et d'en faciliter la coloration. C'est une méthode que je tiens de mon vieux maître *Louis Haas,* le plus habile et en même temps le plus méthodique praticien que j'aie connu.

Une heure après, c'est-à-dire, quand le mouton est aux trois quarts cuit, poser un tamis sur une casserole et verser le ragoût dans le tamis ; enlever les morceaux avec une fourchette, en supprimer le surplus des os et les ranger à mesure dans la casserole avec la sauce ; ajouter aussi les petits oignons, faire bouillir le ragoût et lui adjoindre une garniture de pommes de terre tournées rondes ou en olives, mais crues ; les arroser avec la sauce, les assaisonner et retirer la casserole sur feu modéré avec des cendres chaudes sur le couvercle : les pommes de terre et la viande doivent se trouver cuites en même temps. — Au moment de servir dresser les viandes sur le centre d'un plat chaud en rangeant les pommes de terre autour.

558. **Tranche de mouton grillée, à la sauce tomate Espagnole.** — Couper une belle tranche transversale, sur la plus grande largeur d'un gigot de mouton, c'est-à-dire à la hauteur de l'os de la noix, en lui donnant l'épaisseur de 3 à 4 centim., mais en sciant l'os du milieu ; battre légèrement les chairs de la tranche, déposer celle-ci dans un plat ; l'assaisonner avec sel et poivre, l'arroser avec de l'huile, la couvrir avec des feuilles de persil et la faire macérer ainsi, pendant plusieurs heures (selon la saison), afin de faire mortifier les chairs, ce qui est un soin indispensable ; poser ensuite la tranche de mouton sur un gril, la faire cuire à feu modéré pendant 25 minutes en la retournant et en l'arrosant ; la dresser sur un plat bien chaud et verser dans le plat la sauce suivante :

Sauce tomate Espagnole. — Couper 6 tomates, chacune en deux parties, en retirer les semences en les exprimant et les divisant en gros morceaux. — Mettre dans une casserole un oignon émincé, une carotte, une gousse d'ail, thym, grains de poivre, ajouter 2 cuillerées de saindoux, faire revenir les légumes, leur mêler les tomates et les mouiller juste à couvert avec du bouillon, faire réduire à peu près le liquide à feu vif, mais sans y toucher avec une cuiller ; à ce point verser le tout sur un tamis et passer les tomates à l'aide d'une cuiller, mettre la purée dans une casserole, la faire bouillir, la lier avec un peu de farine délayée et la retirer sur le côté. — Couper en petits dès 150 gr. de jambon cru, le faire bien chauffer avec du beurre ou du saindoux, lui adjoindre 4 cuillerées à bouche de bon vinaigre et le mêler à la sauce tomate.

559. **Pieds de mouton à la vinaigrette.** — Il n'y a guère qu'en France où les pieds de mouton soient estimés, et c'est regrettable ; on mange ailleurs bien des produits qui n'ont pas la valeur gastronomique des pieds de mouton. Ce mets peu coûteux et sain devient en effet très-bon pour peu qu'on lui porte des soins. — En France on vend généralement les pieds de mouton prêts à être cuits ; si on était obligé de les nettoyer soi-même, il suffit de les échauder et les racler avec un couteau pour enlever tout le poil. On retire les semelles des griffes en les frappant avec le dos du couteau. On fait dégorger les pieds de mouton pendant plusieurs heures avant de les cuire.

Prendre 2 douzaines de pieds de mouton, les fendre avec le couteau entre les deux griffes afin d'enlever une petite partie de graisse laineuse qui s'y trouve ; couper l'excédant de l'os, ainsi que l'extrémité des ergots. Lier les pieds de quatre en quatre, les faire blanchir jusqu'à l'ébullition, les égoutter aussitôt, les rafraîchir et les placer dans une marmite en terre ou une casserole ; les couvrir largement avec de l'eau froide, ajouter du sel, de grosses épices, un bouquet de persil lié avec des aromates, quelques gros légumes entiers et enfin une cuillerée à bouche de farine délayée à l'eau froide ; amener le liquide à l'ébullition, couvrir le vase et cuire les pieds à feu très-doux pendant 5 heures au moins : quand ils sont cuits l'os principal se sépare des chairs au moindre effort. — Au moment de servir, égoutter les pieds, les débrider, leur retirer l'os de la jambe, les éponger sur un linge, les dresser à mesure sur un plat chaud et les entourer avec des feuilles

de persil vert. Envoyer à part une assiette de fines herbes hachées composées d'échalotes, ciboulette, persil, cerfeuil, estragon, cornichons hachés et câpres entières, symétriquement dressés, chaque espèce séparément. Envoyer également une saucière de vinaigrette.

560. Pieds de mouton à la poulette. — Cuire 2 douzaines de pieds de mouton (V. nº 559), les égoutter sur un tamis, en supprimer l'os principal, les ranger dans une casserole et les tenir à couvert. — Faire revenir au beurre 2 cuillerées à bouche d'oignon haché, quand il est de couleur blonde le saupoudrer avec 2 cuillerées à bouche de farine, cuire celle-ci pendant quelques secondes en la tournant à la cuiller. Délayer la pâte avec la valeur d'un litre de bouillon chaud, tourner le liquide sur feu jusqu'à l'ébullition et adjoindre à la sauce un bouquet de persil garni, ainsi que quelques parures de champignons crus; la retirer sur le côté et la cuire pendant un quart d'heure en ne la laissant bouillir que partiellement; la dégraisser alors et la passer au tamis sur les pieds de mouton placés dans la casserole; additionner au ragoût 3 douzaines de petits champignons frais et parés, ainsi qu'une pincée de poivre; le faire mijoter sur feu doux pendant 12 à 15 minutes, le lier avec 3 jaunes d'œuf délayés, le retirer du feu et le finir en lui incorporant 150 gr. de bon beurre divisé en petites parties, ainsi qu'une pincée de persil haché et le jus d'un citron; dresser le ragoût sur un plat chaud. — En Provence on ajoute généralement une pointe d'ail à la sauce avant de la lier : cette addition lui donne du ton.

561. Pieds de mouton grillés. — Prendre une vingtaine de pieds de mouton cuits comme il est dit au nº 559; quand ils sont égouttés, en supprimer l'os principal sans déchirer les chairs, les parer, les déposer sur un plat et les assaisonner avec sel, poivre et persil haché. Une heure après les tremper dans du beurre fondu mêlé avec quelques jaunes d'œuf, en les sortant du beurre les rouler dans de la mie de pain fraîche, les ranger sur un gril et les faire cuire à feu modéré pendant un quart d'heure en les retournant et en les humectant; les dresser ensuite sur un plat. Envoyer à part une sauce Tartare.

562. Pieds de mouton frits. — Désosser et parer une vingtaine de pieds de mouton cuits selon les prescriptions données au nº 559; les assaisonner avec sel, poivre, les saupoudrer avec des fines herbes cuites. — Au moment de servir, les rouler dans de la farine, les tremper dans des œufs battus et les plonger à grande friture chaude pour leur faire prendre une belle couleur; les égoutter alors, les dresser en buisson sur une serviette.

563. Épaule de mouton farcie. — Faire couper une épaule, aussi large que possible, la désosser entièrement, et retirer une partie des chairs adhérentes à la peau, sans cependant les amincir trop; parer ces chairs des parties nerveuses, pour les hacher avec moitié de leur poids de lard et 250 gr. de jambon cru; assaisonner ce hachis avec sel et épices; lui mêler 4 cuillerées à bouche d'oignon haché fin, le double de champignons également hachés, ainsi que 2 cuillerées à bouche de persil et 150 gr. de mie de pain ramollie dans du bouillon et bien exprimée; quand le hachis est fin, lui incorporer 2 œufs entiers, et l'étaler sur l'épaule désossée; rouler celle-ci en long, la coudre et la marquer dans une casserole foncée avec des racines et des légumes émincés, mouiller la viande à hauteur avec du vin et du bouillon, faire bouillir le liquide, et retirer la casserole sur le côté du feu; cuire l'épaule pendant 2 heures et demie à feu modéré.

Au moment de servir, égoutter le fonds de cuisson de la viande en le passant au tamis dans une casserole; le dégraisser, le faire réduire vivement en demi-glace, et le verser sur l'épaule cuite; glacer celle-ci de belle couleur, à la bouche du four ou avec du feu sur le couvercle. Déballer l'épaule, la dresser sur un plat long et l'entourer avec une garniture de petits oignons glacés; mêler un peu de vin blanc et du jus au fonds

de cuisson; le faire réduire en demi-glace, le lier avec quelques cuillerées de sauce tomate; 2 minutes après, le verser sur la viande en le passant.

564. Épaule de mouton aux navets. — Désosser une épaule de mouton jusqu'à la jointure de la hanche; larder intérieurement les chairs avec du lard cru; les assaisonner avec sel et poivre, coudre l'épaule en rapprochant les parties, pour lui donner une forme allongée; supprimer le bout du manche, et la marquer dans une casserole foncée avec des gros légumes émincés; couper les os, les ranger autour de l'épaule, mouiller les viandes à hauteur avec du bouillon; ajouter un bouquet d'aromates et quelques grosses épices; faire cuire tout doucement l'épaule en la retournant; quand elle est à peu près à point, faire réduire le mouillement en demi-glace, pour la glacer de belle couleur à la bouche du four ou avec du feu sur le couvercle. A ce point, débrider l'épaule, pour en papilloter le manche, et la dresser sur un plat chaud, avec une garniture de navets autour. — On découpe l'épaule en tranches transversales. Le mouton en général doit être servi sur des assiettes bien chaudes.

565. Côtelettes de mouton à la Bretonne. — Parer 10 ou 12 côtelettes de mouton (Voy. nº 568); les assaisonner, les tremper dans des œufs battus pour les paner, les ranger, l'une à côté de l'autre, dans une casserole plate avec du beurre fondu, les faire cuire des deux côtés pendant 12 minutes en les retournant. — D'autre part, émincer 7 ou 8 gros oignons; les faire blanchir 2 minutes et les faire revenir dans une casserole avec du beurre; les assaisonner avec sel, muscade et une pincée de sucre; les saupoudrer avec un peu de farine et les mouiller avec du bon jus; finir de cuire le ragoût tout doucement; le lier enfin avec 2 jaunes d'œuf délayés avec un peu de crème. Quand les côtelettes sont de belle couleur, les dresser en couronne sur un plat chaud, et verser dans le puits de la couronne le ragoût d'oignons.

566. Côtelettes de mouton à l'estragon. — Couper et parer 7 ou 8 côtelettes de mouton; les assaisonner, les rouler dans de l'huile et les faire griller à point. — Dans l'intervalle, verser dans une petite casserole la valeur d'un demi-verre de bon jus clair, ajouter un petit bouquet d'estragon, couvrir la casserole, la poser sur le feu et faire réduire le jus en demi-glace; retirer le bouquet, mêler au jus une pincée de feuilles d'estragon hachées et le verser sur les côtelettes, dressées sur un plat bien chaud.

567. Côtelettes de mouton sauce à la Réforme. — L'apprêt de ces côtelettes est, je crois, une création d'Alexis Soyer, artiste, écrivain et praticien distingué, dont le souvenir restera longtemps en Angleterre.—Parer 12 côtelettes de mouton, les assaisonner, les tremper dans des œufs battus et les paner avec de la langue à l'écarlate (prise sur les bouts) cuite et hachée fin; ranger les côtelettes dans une casserole plate avec du beurre épuré; les faire cuire des deux côtés en les retournant; les dresser en couronne sur un plat; garnir le milieu avec la sauce et les garnitures suivantes :

Sauce Réforme. — Préparer une *monglas* composée par parties égales avec des truffes, des champignons, du maigre de jambon cuit et des cornichons au vinaigre. Verser dans une casserole 6 cuillerées à bouche de bon vinaigre, ajouter un bouquet d'aromates, faire réduire le liquide d'un tiers et lui adjoindre la valeur d'un verre de sauce brune, ainsi que 5 à 6 cuillerées à bouche de glace fondue; faire réduire la sauce pendant quelques minutes; quand elle est liée à point, lui mêler 2 cuillerées à bouche de gelée de groseilles; aussitôt que celle-ci est dissoute, retirer la sauce du feu pour lui adjoindre la monglas; la chauffer sans ébullition.

568. Côtelettes de mouton grillées, purée de pommes de terre. (Dessin n° 79.) — Prendre les deux carrés d'une selle de mouton pas trop fraîche; couper droit le côté des côtes, enlever l'os de la chaine, de façon à dégager complétement le filet du carré ; cou-



per alors transversalement les côtelettes (5 à 6 sur un carré) un peu en biais et d'une égale épaisseur ; les aplatir avec le couperet, sur la table, en leur laissant l'épaisseur d'un cent.; en supprimer les peaux nerveuses qui adhèrent au manche, sur les côtes; dégager le haut du manche en coupant les chairs à la hauteur d'un cent., les couper droit et net, ou les scier, arrondir le filet de la côtelette en supprimant le gros nerf. Parer enfin les côtelettes en leur donnant une jolie forme ; les assaisonner, les arroser avec du beurre fondu et les faire griller à bon feu pendant 7 à 8 minutes en les retournant. Les dresser en couronne sur un plat, garnir le puits de cette couronne avec une purée de pommes de terre, et arroser les côtelettes avec du beurre à la maître-d'hôtel dissous. — Ces côtelettes ainsi dressées et garnies peuvent être servies comme relevé ou pour entrée.

569. Les muttons shopps des brasseurs. — Couper 4 ou 5 tranches un peu épaisses sur le bout d'une selle de mouton, mais sur toute la largeur de celle-ci; battre légèrement les chairs avec le couperet, les assaisonner avec du sel et du poivre de Cayenne ; les frotter au pinceau avec du saindoux fondu et les faire griller à feu modéré en les retournant; les dresser sur un plat bien chaud, en les masquant chacune avec un morceau de beurre assaisonné et mêlé avec des échalotes hachées, du persil et du jus de citron.

570. Filets mignons de mouton, au chasseur. — Dans les cuisines où l'on emploie beaucoup de selles de mouton, il convient de mettre de côté les plus gros filets mignons, car on peut toujours en tirer parti. — Parer 12 filets mignons en supprimant l'épiderme; les battre avec le couperet comme des côtelettes, les parer en *demi-cœur* et les faire macérer pendant 24 heures dans une marinade cuite (Voy. n° 545). Égoutter les filets pour les piquer avec deux rangs de lard fin; les ranger, l'un à côté de l'autre, dans une casserole plate ; les mouiller à hauteur avec du bouillon et un peu de leur marinade, faire bouillir vivement le liquide pour le réduire de moitié, retirer la casserole sur feu modéré et finir de cuire les filets dans ce fonds avec des cendres chaudes sur le couvercle; au moment de servir, les dresser en couronne sur un plat; allonger le fonds de cuisson avec un peu de bouillon, le faire réduire d'un tiers, le lier avec un peu de sauce brune, et le verser sur les côtelettes en le passant.

571. Cervelles de mouton à la remoulade chaude. — Mettre 4 à 5 cervelles de mouton dans un vase d'eau froide, en supprimer avec soin l'épiderme qui les enveloppe et les

faire dégorger pendant une heure, en les changeant d'eau. Faire bouillir de l'eau dans une casserole, avec du sel, des légumes émincés, un bouquet de persil et le quart d'un verre de vinaigre, ou du vin blanc ; quelques instants après, lui adjoindre les cervelles, les cuire 10 minutes, les égoutter, les dresser sur un plat et les masquer avec la sauce suivante :

Sauce remoulade chaude. — Mettre dans une casserole 2 ou 3 cuillerées à bouche d'échalotes hachées, une gousse d'ail et le quart d'un verre de vinaigre; faire réduire le iquide de moitié. — Mettre dans un mortier 6 jaunes d'œuf cuits, ainsi que les filets de 4 à 5 anchois bien propres, les piler ensemble, délayer l'appareil avec la valeur d'un demi-verre de sauce blonde serrée et chaude, puis avec un demi-verre d'huile ; additionner alors l'infusion à la sauce, la chauffer sans la faire bouillir, et en la tournant, lui additionner une cuillerée à bouche de feuilles d'estragon, autant de ciboulette, de pimprenelle, de persil et de cerfeuil, hachés et pilés, un peu de sel, poivre et muscade ; retirer la sauce du feu aussitôt qu'elle est chaude et lui mêler 2 cuillerées à bouche de bonne moutarde préalablement délayée avec un peu de sauce.

572. Petits pâtés à la Nîmoise. — Lever le filet d'une demi-longe de mouton (500 gr.), le parer, le couper en escalopes, et faire sauter celles-ci à bon feu avec quelques bons foies de volaille; assaisonner ces viandes, les laisser refroidir, les hacher et les piler au mortier avec la moitié de leur valeur de lard également haché; passer cet appareil au tamis, le déposer dans une terrine, lui additionner 2 cuillerées à bouche de fines herbes cuites, ainsi que 2 cuillerées de truffes crues et hachées. Prendre 6 à 700 gr. de pâte feuilletée, tourée à six tours (Voy. nº 397), l'abaisser d'un demi centim. d'épaisseur, et couper sur sa surface 2 douzaines de ronds ou petites abaisses ayant 6 centim. de diamètre; ces ronds sont destinés à former le dessus des petits pâtés. Assembler les rognures de la pâte, les abaisser un peu plus mince qu'auparavant, et les couper en ronds avec le même coupe-pâte; ranger ces ronds sur une plaque mince et humectée; poser sur le centre de chacun une petite partie de l'appareil préparé; humecter les bords de la pâte, et les couvrir avec les ronds coupés en premier lieu; les appuyer avec les doigts, et ensuite, avec le revers d'un coupe-pâte, dorer le dessus, et cuire les petits pâtés à four chaud pendant un quart d'heure; en les sortant, les détacher de la plaque, les dresser en buisson sur une serviette, et les envoyer bien chauds.

573. Pâté de mouton à l'Anglaise (Dessin nº 80.) — On cuit ces pâtés dans des plats en porcelaine ou faïence anglaise, de forme carrée ou ovale, résistant à la chaleur du four.

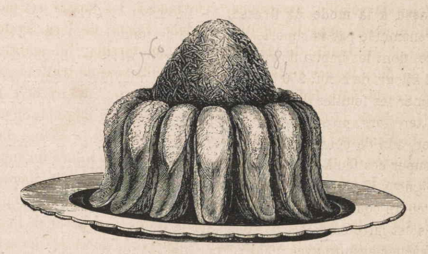
Couper en tranches, pas trop épaisses, ni trop larges, la partie la plus charnue d'un gigot de mouton, ou simplement le filet d'une demi-longe (6 à 700 gr.); en supprimer les os et la peau nerveuse, battre légèrement les viandes, les assaisonner avec sel et poivre. Ranger au fond du plat une couche de ces tranches, et sur celles-ci une couche de pommes de terre crues, coupées et assaisonnées avec sel et poivre, emplir ainsi le plat en alternant la viande et les pommes de terre; couler au fond la valeur d'un demi-verre de bon jus froid; humecter les bords du plat au pinceau et leur appliquer, tout autour, une bande de pâte en demi-feuilletage, mince et de la largeur des bords; humecter aussi cette pâte, couvrir les viandes et le plat (jusqu'aux bords) avec une abaisse de la même pâte; l'appuyer sur les bords sans la tirer et couper l'excédant tout autour en inclinant légèrement le couteau en dehors; appuyer le pouce de la main gauche sur la pâte et couper celle-ci de bas en haut, en tenant le couteau perpendiculairement; aussitôt la pâte coupée reculer le pouce de 3 centim. et la couper de nouveau par le même procédé; cette espèce de cannelure produit un joli effet à la cuisson. Décorer le centre du pâté avec

une rosace de feuilles imitées en pâte; faire un petit trou au centre de cette rosace, dorer le pâté pour le cuire au four modéré pendant une heure et quart, en ayant soin de couvrir



la pâte avec du papier, aussitôt qu'elle commence à prendre couleur. En sortant le pâté du four, le dresser sur un autre plat couvert d'une serviette.

574. Langues de mouton à la Macédoine. (Dessin nº 81.) — Choisir une douzaine de langues de mouton, les faire blanchir pour en supprimer la peau et les marquer dans



une casserole foncée avec du lard et des légumes émincés; les faire braiser à court mouillement; quand elles sont cuites les mettre sous presse entre deux plafonds; les parer ensuite de jolie forme et les chauffer en les glaçant à la bouche du four.

D'autre part, prendre un appareil de purée de pommes de terre finie comme pour croustade; le dresser sur un plat en forme de bordure, le faire sécher au four et dresser les langues tout autour en les posant debout, la pointe en bas; les glacer au pinceau et tenir le plat à la bouche du four pour faire raffermir la purée. Au moment de servir, garnir le puits de la couronne avec une macédoine de légumes liés avec de la béchamel, l'arroser avec de la glace fondue, et verser dans le fond du plat un peu de sauce brune réduite avec du vin.

575. Langues de mouton à la purée de lentilles. — Choisir 10 langues de mouton non salées, les faire dégorger à l'eau froide, les mettre dans une casserole et les faire blanchir jusqu'à l'ébullition; les parer alors en leur retirant le cornet, les ranger l'une à côté de l'autre dans une casserole plate avec des légumes émincés, les saler légèrement et les mouiller juste à couvert avec du jus; faire bouillir le liquide pour le réduire d'un quart; couvrir la casserole, la retirer sur feu modéré et cuire les langues pendant 2 heures, en les retournant; les égoutter ensuite pour en supprimer la peau blanche qui les enveloppe, les remettre dans la casserole avec leur fonds de cuisson passé et réduit en

demi-glace; les glacer de belle couleur à la bouche du four, les dresser debout autour d'une purée de lentilles, dressée en pyramide sur le centre d'un plat chaud; ajouter 4 cuillerées à bouche de vin blanc au fonds de cuisson, le faire bouillir pendant 2 minutes et le verser sur les langues.

576. Langues de mouton aux navets. — Faire dégorger à l'eau froide 8 langues de mouton fraîches, les égoutter, faire blanchir et les gratter.

Faire fondre, dans une casserole, 250 gr. de lard haché, lui adjoindre les langues, les assaisonner et les faire sauter jusqu'à ce qu'elles soient de belle couleur; les saupoudrer avec une poignée de farine, les mouiller à couvert avec du vin blanc et du bouillon chaud, ajouter un bouquet de persil garni d'une feuille de laurier et faire bouillir le liquide sur feu modéré. Un quart d'heure après adjoindre au ragoût une garniture de navets, entiers s'ils sont petits, divisés en boules ou en quartiers s'ils sont gros, mais préalablement blanchis, colorés dans une poêle avec du saindoux et assaisonnés avec sel, poivre et une pincée de sucre. Retirer la casserole sur feu modéré avec des cendres chaudes sur le couvercle et continuer l'ébullition : les langues et les navets doivent se trouver cuits en même temps. Dresser les langues en couronne sur un plat chaud et les navets dans le puits de la couronne.

577. Sou-fassu à la mode de Grasse. — La ville de *Grasse* (en Provence) n'est pas seulement renommée par la supériorité de sa parfumerie, elle l'est encore par un produit culinaire, dont les habitants revendiquent la priorité. — Préparer un pot-au-feu ordinaire avec 2 kilogr. de bœuf, 250 gr. de petit salé et quelques légumes. Choisir un grand chou, en supprimer les feuilles dures et le faire blanchir à grande eau pendant un quart d'heure; l'égoutter alors, puis le poser sur un linge en écartant les feuilles une à une, sans les détacher, afin de pouvoir atteindre le cœur du chou, c'est-à-dire les parties les plus tendres; couper ces feuilles à leur base sans enlever le trognon, les hacher fin.

Hacher 2 oignons, les mettre dans une casserole avec du lard haché, pour les faire revenir, sans prendre couleur, leur adjoindre 5 à 600 gr. de viande maigre de porc frais coupée en carrés, et faire cuire ceux-ci pendant un quart d'heure; laisser refroidir cette viande pour la hacher ensuite avec 400 gr. (par moitié) de lard salé et de jambon cru. Quand le hachis est fin, lui adjoindre le cœur de chou haché, 150 gr. de mie de pain ramollie et bien exprimée, une poignée d'épinards hachés et enfin une pincée de persil haché ensemble avec une gousse d'ail; hacher encore quelques minutes l'appareil, l'assaisonner avec sel, poivre et muscade; lui mêler 2 œufs entiers, le poser sur le centre du chou (en une seule masse), et replier aussitôt les feuilles de chou, une à une, afin d'envelopper le hachis pour le soutenir; placer alors le chou sur le centre d'un petit filet en corde fine de façon à l'envelopper tout entier, en le serrant sur le haut; les plonger ensemble dans la marmite du pot-au-feu et cuire le *sou-fassu* pendant 4 à 5 heures.

Au moment de servir, l'égoutter, le dresser sur un plat, après avoir enlevé le filet, dresser les viandes de la marmite sur un autre plat et les envoyer ensemble.

578. Animelles de mouton frites. — Les *animelles* n'existent que chez les moutons mâles, n'ayant pas subi de castration, c'est-à-dire les béliers. Peu connues en France, les *animelles* sont très-abondantes sur les marchés d'Italie, à Naples et à Rome.

Choisir 7 à 8 *animelles* fraîches, les dépouiller de l'enveloppe qui les enferme et les couper chacune en quatre parties sur leur longueur; les mettre dans une terrine, les saupoudrer avec du sel et les faire macérer pendant 10 minutes; quand elles ont rendu leur humidité les éponger sur un linge, les fariner, par petite quantité à la fois, et les plonger à friture bien chaude; aussitôt qu'elles sont saisies à l'intérieur et sèches au toucher, les

égoutter sur un linge, les saupoudrer de sel, les dresser sur une serviette avec un bouquet de persil frit.

579. Saucisses à la Persane. — Parer un filet de mouton (la moitié d'une selle) des parties dures, hacher les chairs avec une égale quantité de graisse de queue de mouton, ou du lard; quand le hachis est fin, l'assaisonnner et le diviser en parties de la grosseur d'un œuf; le rouler alors autour d'une petite brochette en fer, en le pressant et en donnant aux saucisses une forme ronde et allongée : la brochette doit se trouver exactement au centre de chacune d'elles, et celles-ci être enfilées l'une à la suite de l'autre. Faire rôtir les saucisses à la *Napolitaine*, c'est-à-dire avec du charbon des deux côtés, et en tournant la brochette à la main; quand les viandes sont bien atteintes, les débrocher sur un plat sans briser les saucisses, et les entourer avec des cœurs de céleri émincés.

580. Kebap à la Persane. — Couper en carrés les chairs crues d'un filet de mouton, les déposer dans une terrine, leur adjoindre un nombre égal de lames épaisses de graisse de queue de mouton; les assaisonner avec sel et poivre, les saupoudrer avec des tranches d'oignon, et les arroser avec le jus de quelques citrons pour les faire macérer pendant quelques heures. Enfiler alors les carrés de mouton à une brochette, en les alternant chacun avec un carré de graisse, ainsi qu'avec des feuilles fraîches de menthe, de basilic et de laurier; faire rôtir ces viandes à la *Napolitaine*. Quand elles sont cuites, les débrocher sur un plat bien chaud, et les entourer avec des cœurs de céleri émincés.

581. Rôti de mouton à la Turque (chachi-kebassi). — Chachi-kebassi veut dire *rôti de la rue*. — Couper en gros carrés les chairs d'un gigot ou filet de mouton, les assaisonner avec sel et poivre, les arroser avec du jus d'oignon, les enfiler à de longues brochettes et les faire griller à feu doux. Débrocher les viandes, les dresser sur un plat et les arroser avec de l'*yaourt* (crème aigre).

582. Hachis de mouton aux œufs mollets. — Prendre 5 à 600 gr. de viande de mouton, provenant d'un gigot ou d'une selle cuite; parer cette viande avec soin des parties dures, la couper en petits dés fins, et déposer ceux-ci dans une casserole; couper de même forme une quinzaine de bons champignons cuits, les joindre aux viandes; assaisonner le salpicon, couvrir la casserole et la tenir de côté.

Hacher 2 ou 3 échalotes, les mettre dans une petite casserole avec un demi-verre de vin de Madère, un bouquet de persil garni d'aromates et quelques grains de poivre; couvrir la casserole, faire réduire le liquide de moitié; lui adjoindre le double de son volume d'espagnole, faire réduire la sauce jusqu'à ce qu'elle soit bien liée; la finir avec un peu de glace fondue, et la passer au tamis sur le hachis préparé, en amalgamant la sauce et les viandes; tenir le ragoût au bain-marie.

D'autre part, cuire 7 à 8 œufs mollets (4 minutes et demie d'ébullition); les plonger à l'eau froide aussitôt qu'ils sont cuits; quand ils sont froids, en supprimer la coquille et les plonger 2 secondes à l'eau chaude pour les laver et les chauffer en même temps; les égoutter sur un tamis. Finir le ragoût avec une pointe de muscade, le dresser sur un plat chaud, et ranger les œufs autour.

583. Pouding de mouton, à l'Anglaise. — Diviser en tranches de l'épaisseur d'une côtelette 3 à 4 carbonnades de mouton; en supprimer les os et une partie de la graisse; les assaisonner avec sel et poivre. Mettre dans une casserole 2 ou 3 cuillerées à bouche d'échalotes et d'oignons hachés, les faire légèrement revenir avec du beurre; leur mêler les tranches de mouton, sauter vivement celles-ci pendant quelques minutes, les retirer aussitôt avec une fourchette pour les déposer dans un plat, en laissant la graisse au

fond de la casserole; mêler à celle-ci une petite poignée de farine, la cuire pendant 2 secondes en la tournant, la délayer aussitôt avec la valeur d'un verre de jus, de façon à obtenir une petite sauce légère; lui donner un bouillon, et la retirer du feu; lui mêler une cuillerée de *Harwey sauce*, un peu de poivre, et la verser sur les tranches de mouton.

Foncer un moule à pouding avec de la pâte à la graisse (Voy. aux Entremets); ranger les viandes dans le vide du moule en les arrosant avec la sauce; les couvrir en dessus avec un rond de pâte, et replier sur celui-ci la pâte des bords excédant la hauteur du moule. Mouiller une serviette sur son centre, l'exprimer, la beurrer et la fariner sur les parties beurrées; avec cette serviette, couvrir le moule, en appliquant la partie farinée sur la pâte; nouer fortement la serviette en dessous du moule, et plonger le pouding à l'eau bouillante pour le faire cuire pendant 2 heures; le déballer ensuite pour le renverser sur un plat, et le glacer au pinceau.

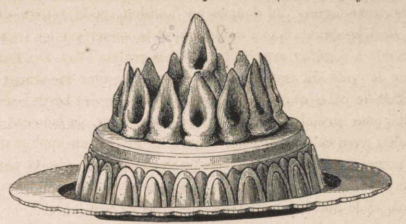
584. Queues de mouton aux olives.—Supprimer les parties minces de 8 à 10 queues de mouton, préalablement blanchies; les mettre dans une casserole avec du bon saindoux, 2 petits oignons et un morceau de carotte; poser la casserole sur le feu pour faire revenir les viandes en les sautant, les assaisonner; quand elles sont de belle couleur, les saupoudrer avec 2 cuillerées de farine, les mouiller à couvert avec un peu de bouillon chaud, du jus et un peu de vin blanc; faire bouillir le liquide, et 10 minutes après retirer la casserole sur le côté du feu; si la sauce n'était pas de belle couleur, lui mêler un peu de caramel. Quand les queues sont cuites, égoutter la sauce dans une casserole en la passant au tamis; la dégraisser avec soin, lui additionner le quart d'un verre de vin blanc et la faire réduire jusqu'à ce qu'elle soit liée à point; parer alors les queues et les adjoindre à la sauce. 2 minutes après, retirer la casserole du feu, mêler au ragoût une garniture de grosses olives, le dresser sur un plat chaud.

585. Oreilles de mouton au blanc. — Cuire une quinzaine d'oreilles de mouton, en procédant comme il est dit au nº 462; les égoutter, couper le tube saillant en l'arrondissant, les ranger dans une casserole et les tenir à couvert. — D'autre part, mettre dans une casserole un morceau de beurre et 2 cuillerées à bouche d'oignon haché; faire revenir celui-ci, sans prendre couleur, lui mêler 2 cuillerées de farine; cuire 2 minutes le roux et le mouiller, peu à peu, avec trois quarts de litre de bouillon; tourner le liquide jusqu'à l'ébullition, lui additionner un bouquet et une poignée de parures de champignons; retirer la casserole sur le côté, cuire la sauce pendant un quart d'heure; la dégraisser et la passer au tamis. Lui adjoindre alors 2 douzaines de champignons coupés en quartiers et la faire réduire à feu vif. 8 à 10 minutes après, lui adjoindre les oreilles de mouton et retirer la casserole sur feu modéré; faire bouillir le ragoût pendant quelques minutes, le lier avec 3 jaunes d'œuf délayés; cuire la liaison sans la faire bouillir et finir la sauce avec un peu de persil haché et le jus d'un citron.

586. Oreilles de mouton en croustade. (Dessin nº 82.) — Faire blanchir une douzaine d'oreilles de mouton, les flamber et les cuire, en procédant oomme il est dit au nº 462; quand elles sont égouttées et refroidies, les masquer intérieurement avec une couche de farce crue de façon à maintenir le tuyau droit. Les tremper dans des œufs battus, les paner et les faire frire.

D'autre part, prendre 7 à 800 gr. de purée de pommes de terre; aussitôt qu'elle est passée, l'assaisonner, lui incorporer un morceau de beurre, une poignée de parmesan râpé et enfin 10 jaunes d'œuf; la verser sur la table farinée, et la travailler avec les mains en lui faisant absorber, peu à peu, de la farine jusqu'à ce qu'elle soit de consistance ferme; la placer alors sur un rond de papier coupé dans les dimensions d'un plat

d'entrée. Avec cet appareil, préparer une croustade de forme basse, en formant les cannelures à l'aide d'un morceau de carotte coupé en biais, mais en ayant soin de laisser un



creux sur le centre; quand elle est finie, la dorer au pinceau, et la pousser à four vif pour lui faire prendre couleur. La sortir alors, la glisser sur un plat, emplir le vide avec un émincé de champignons, et sur celui-ci dresser les oreilles en les posant debout. Les glacer et envoyer une sauce brune à part, réduite avec les parures de champignons.

587. Pilaff du Roi. — Prendre le filet d'une demi-selle de mouton, en supprimer les parties nerveuses, et couper les viandes en moyens carrés. Briser les os de la selle, les mettre dans une marmite avec un jarret de veau; mouiller ces viandes à couvert avec du bouillon et faire bouillir le liquide en l'écumant; le retirer aussitôt sur le côté du feu; lui adjoindre quelques légumes émincés et un bouquet d'aromates, laisser cuire les viandes à feu modéré pendant une heure, et passer le bouillon.

Dans l'intervalle, mettre les morceaux de filets de mouton dans une casserole avec du beurre et 150 gr. de jambon cru, coupé en dés moyens, ainsi qu'un bouquet d'aromates; faire revenir les viandes à bon feu, afin de les colorer; les assaisonner et les mouiller avec la valeur d'un verre de bouillon; couvrir aussitôt la casserole, la poser sur feu modéré, et faire tomber le mouillement à glace; mouiller de nouveau les viandes, et faire encore réduire le liquide; continuer ainsi jusqu'à ce que le mouton soit bien cuit et le fonds de cuisson succulent; assaisonner le ragoût avec une pointe de cayenne.

25 minutes avant de servir, hacher un petit oignon, le faire revenir au beurre dans une casserole, mais sans prendre couleur; lui adjoindre alors 250 gr. de riz lavé à plusieurs eaux et séché à l'air sur un tamis; le chauffer pendant quelques minutes en le tournant avec une cuiller, et le mouiller, quatre fois sa hauteur, avec du bouillon de mouton préparé. Quelques minutes après, couvrir la casserole et la retirer sur feu modéré pour finir de cuire le riz tout doucement, sans y toucher : quand il est à sec, il doit se trouver tendre, et les grains être bien entiers. A ce point, le retirer du feu, lui mêler un morceau de beurre divisé en petites parties, et quand celui-ci est dissous, lui mêler une poignée de parmesan râpé; verser alors les deux tiers de ce riz dans une casserole à légumes; faire un vide dans le centre du riz, et verser le ragoût dans ce vide; le masquer avec le restant du riz; lisser la superficie avec la lame d'un couteau; la saupoudrer avec une poignée de parmesan râpé; l'arroser avec un peu de beurre fondu, et glacer légèrement le dessus avec la pelle rougie.

588. Cassolet de Castelnaudary. — Le *cassolet* est un mets populaire du Languedoc; la ville de *Castelnaudary*, dont il porte le nom, n'est pas à coup sûr le lieu où on l'estime le moins, mais en général on le prépare bien dans toute la contrée.

Faire tremper, pendant quelques heures, 500 gr. de bons haricots blancs et secs. Les mettre dans une casserole avec de l'eau propre, poser le vase sur le feu, au premier

bouillon le retirer entièrement; couvrir les haricots et les laisser ainsi pendant une heure. Changer l'eau, remettre la casserole sur le feu, saler les haricots et les faire bouillir à feu modéré, jusqu'à ce qu'ils soient aux trois quarts cuits, les égoutter alors sur un tamis. Je recommande cette méthode de cuire les haricots comme la plus pratique et la seule convenable.

Mettre dans une casserole en terre ou en fer émaillé, de forme plate et large, une cuisse et une aile d'oie *confites*, ainsi que 200 gr. de leur graisse; faire revenir les viandes à feu modéré en les retournant; quand elles sont bien atteintes, leur adjoindre les haricots, ainsi qu'un petit saucisson.

D'autre part, émincer un ou 2 gros oignons, les mettre dans une casserole avec 2 gousses d'ail et du lard haché pour les faire revenir; les saupoudrer avec une pincée de farine et délayer celle-ci avec la valeur d'un litre de bouillon chaud; tourner la sauce jusqu'à l'ébullition, lui adjoindre un bouquet d'aromates et quelques cuillerées à bouche de sauce tomate, ou simplement une tomate hachée; réduire vivement la sauce pendant quelques minutes et la verser sur les haricots; pousser alors le vase au four doux et faire mijoter le ragoût jusqu'à ce que les viandes et les haricots soient à peu près cuits. A ce point, saupoudrer le ragoût avec une pincée de mie de pain mêlée avec du persil haché; tenir la casserole à la bouche du four jusqu'à ce que la surface soit de belle couleur et légèrement gratinée; envoyer le cassolet dans le plat où il a cuit.

589. Cassolet à la mode de Carcassonne. — Désosser un gigot de mouton, du côté du manche, jusqu'à la jointure intérieure; assaisonner les chairs et les piquer avec une gousse d'ail; coudre ou ficeler le gigot, le mettre dans une casserole avec 200 gr. de lard haché; le faire revenir de belle couleur et l'assaisonner; le retirer ensuite sur feu modéré, avec des cendres chaudes sur le couvercle, et le faire cuire à l'étuvée, c'est-à-dire sans le mouiller; quand il est arrivé à moitié de cuisson, lui adjoindre une perdrix et un morceau de petit salé (7 à 800 gr.), préalablement blanchi.

Faire blanchir 7 à 800 gr. de haricots blancs et secs, en procédant comme il est dit au n° 588. Hacher 200 gr. de lard avec 2 gousses d'ail; les mettre dans une casserole avec les haricots et l'eau nécessaire pour les faire cuire à feu modéré; quand ils sont à trois quarts de cuisson, les égoutter; égoutter également le petit salé, la perdrix et le gigot de mouton, qui doivent se trouver à peu près cuits; débrider le gigot et la perdrix pour les ranger, ainsi que le petit salé dans un plat à cassolet[1]; les entourer avec les haricots, et leur adjoindre un morceau de saucisson fumé.

D'autre part, émincer 5 à 6 gros oignons, les mettre dans une casserole avec de la graisse de confit d'oie ou du lard fondu; les assaisonner et les faire revenir à feu modéré, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement colorés; passer le fonds de cuisson du mouton au tamis; lui adjoindre la valeur d'un verre de sauce tomate peu liée, ainsi qu'un peu de jus; faire bouillir la sauce, lui mêler une pincée de poivre, la verser sur les viandes et les haricots, qui, par cette addition, doivent se trouver mouillés à hauteur. Poser le plat sur feu modéré; au premier bouillon, le pousser à four doux, de façon à ce que le ragoût ne fasse que mijoter pendant une heure; l'arroser alors avec un peu de jus; le saupoudrer en dessus avec une pincée de mie de pain mêlée avec du persil haché, et faire légèrement gratiner la surface, envoyer le cassolet dans le plat même.

590. Langues de mouton à la Bretonne. — Faire cuire à l'eau salée ou dans du bouillon 4 à 5 langues fraîches de mouton, les faire refroidir sous presse, en supprimer la

1. Ces plats sont ordinairement en terre, de forme plate et ronde, mais on peut employer des plats à rôtir, en fer émaillé.

peau et couper les chairs en dés moyens; mêler ceux-ci dans une casserole avec 2 cervelles de mouton cuites et coupées en dés, tenir ces viandes à couvert. — Émincer 2 douzaines de gros champignons frais, les mettre dans une casserole avec du beurre, les faire revenir et les saler; quand ils ont réduit leur humidité, les saupoudrer avec un peu de farine et les mouiller avec du jus en tenant la sauce un peu consistante, l'assaisonner avec sel et poivre, lui mêler une petite pointe d'ail et du persil haché. Quand les champignons sont cuits leur adjoindre les langues et les cervelles; verser le ragoût sur un plat, en lisser la surface avec la lame d'un couteau, la saupoudrer avec de la mie de pain et faire légèrement colorer celle-ci au four ou à la pelle rougie.

591. Langues de mouton aux oranges. — Cuire à l'eau 10 petites langues de mouton salées, les égoutter, en supprimer la peau, et les faire glacer avec un peu de jus; allonger le fonds de cuisson avec un peu de bouillon, faire bouillir le liquide et le passer au tamis. Verser un demi-verre de vinaigre dans une casserole, le faire réduire de moitié et lui mêler le fonds de cuisson des langues; le faire bouillir, le lier à la fécule, et après quelques minutes, lui mêler 2 cuillerées à bouche de gelée de groseilles; retirer aussitôt la sauce sur le côté du feu pour la dégraisser. — Dans l'intervalle, parer à vif 4 oranges aigres, les couper en petits quartiers en retirant l'épiderme et les semences. Quand la sauce est dégraissée la retirer du feu et lui additionner les quartiers d'oranges; dresser les langues sur plat avec les oranges autour; les arroser avec la sauce.

592. Oreilles de mouton à la bouchère. — Faire dégorger et blanchir jusqu'à l'ébullition, une quinzaine d'oreilles de mouton; les égoutter, les enfiler avec une brochette pour les flamber, les rafraîchir, les essuyer avec un linge et surtout bien enlever les poils à l'intérieur du tuyau; les placer dans une casserole avec un oignon, une carotte, un bouquet d'aromates, sel et grosses épices; les saupoudrer avec une pincée de farine, et les mouiller à couvert avec de l'eau froide; faire bouillir le liquide et finir de cuire les oreilles sur le côté du feu; les laisser refroidir dans leur cuisson, les égoutter, les éponger et couper les membranes intérieures à l'aide du tube à colonne.

Préparer un salpicon composé avec des cervelles de mouton, des champignons et de la langue à l'écarlate; le lier avec 2 cuillerées à bouche de farce crue et un peu de sauce réduite blanche ou brune. Avec cet appareil, emplir les oreilles, les fariner, les tremper dans des œufs battus et les paner; au moment de servir, les plonger à grande friture chaude pour les faire frire de belle couleur; les égoutter et les dresser sur une serviette.

593. Ravioles à la Grecque. — Prendre les chairs cuites d'un filet de mouton (500 gr.); les parer des parties dures, les hacher et les piler ensemble avec une cervelle de mouton cuite; assaisonner cette farce, lui mêler 2 ou 3 jaunes d'œuf, ainsi que 3 à 4 cuillerées à bouche de fines herbes également cuites.

Abaisser sur la table farinée 600 gr. de pâte à nouille, en abaisse mince et de forme carrée; humecter la pâte au pinceau, et ranger sur la moitié de la surface la farce préparée et divisée en petites boules; celles-ci doivent être placées en lignes droites et à 2 centim. de distance. Avec le restant de la pâte, couvrir la partie masquée, appuyer les intervalles, et couper les ravioles, de forme ronde, avec le sixième coupe-pâte uni. 10 minutes avant de servir, les plonger à l'eau bouillante et salée; les cuire pendant 3 à 4 minutes, et les égoutter sur un tamis; les dresser ensuite sur un plat par couches, en saupoudrant chaque couche avec du fromage râpé; les arroser avec quelques cuillerées à bouche de bon jus, lié avec de la sauce tomate.

594. Carbonnades de mouton à la crème. — On appelle *carbonnade* le bout d'un car de mouton, à partir du point où les côtelettes finissent et où commence la *selle*.

Prendre 3 carbonnades, en supprimer l'os de la chaine, rouler la bavette, les ficeler correctement et les ranger dans une casserole dont le fond est masqué avec des légumes émincés, des grosses épices et des aromates ; les mouiller, juste à couvert, avec du bouillon; donner au liquide 7 à 8 minutes d'ébullition violente, retirer la casserole sur feu modéré; couvrir les viandes avec du papier, et finir de les cuire, tout doucement, avec des cendres chaudes sur le couvercle de la casserole. Les arroser, les retourner de temps en temps et les égoutter. Supprimer l'os intérieur de la chaine, placé entre le gros filet et le filet mignon; faire refroidir les carbonnades entre deux plafonds, et les diviser chacune en deux parties. Les prendre alors, une à une, les parer droit, en supprimer toute la graisse, qui masque le gros filet, et les tenir à couvert.

595. **Carbonnades de mouton à la Lyonnaise.** — Couper 3 carbonnades de mouton, chacune en trois parties, en supprimer la graisse et les os de la chaine. — Hacher 3 à 400 gr. de lard, le mettre dans une casserole en terre, pour le faire fondre à feu modéré; lui adjoindre les morceaux de mouton, les faire revenir et les colorer, les assaisonner avec sel et poivre en grains. Quelques minutes après, leur mêler une quinzaine de petites carottes tournées, autant de petits oignons entiers, 2 gros navets et 2 racines de céleri, épluchées et divisées en quartiers. Ajouter encore une feuille de laurier et une gousse d'ail enfermées dans un bouquet de persil. Faire colorer les légumes à feu modéré, et mouiller le ragoût avec la valeur d'un verre de bouillon ; retirer la casserole sur des cendres chaudes, avec du feu sur le couvercle, faire bouillir le ragoût tout doucement, en le remuant de temps en temps et en allongeant le mouillement peu à la fois. Quand les viandes sont à peu près cuites, leur adjoindre quelques pommes de terre crues et coupées en quartiers, continuer l'ébullition modérée, et finir de cuire le ragoût. Dresser les viandes sur un plat chaud, les entourer avec les légumes et les arroser avec le fonds de cuisson dégraissé et passé.

Verser dans une casserole la valeur d'un verre et demi de sauce béchamel passée, la faire réduire, en lui incorporant, peu à peu, quelques cuillerées de crème crue, et le fonds de cuisson des carbonnades passé et dégraissé ; retirer la casserole du feu et rouler les carbonnades dans la sauce, afin de les masquer sur toutes les surfaces; les ranger à mesure sur un plafond pour faire refroidir la sauce. — Une demi-heure avant de servir, tremper les carbonnades dans un mélange de beurre fondu et de jaunes d'œuf battus; en les sortant, les rouler dans de la panure fraiche, les ranger sur un plafond beurré, les arroser au pinceau avec du beurre fondu et les faire colorer à four modéré. Quand elles sont bien chaudes, les dresser sur un plat, autour d'une purée de navets à la crème.

596. **Carbonnades de mouton glacées.** — Prendre 4 carbonnades, les couper chacune en deux parties pour en supprimer l'os de la chaine placé entre le gros filet et le filet mignon, sans détacher celui-ci ; enlever la graisse qui couvre le gros filet pour le piquer avec du lard; rouler la panoufle en dessus, la ficeler et marquer les carbonnades dans une casserole foncée avec des légumes émincés, grosses épices et aromates; les saler légèrement, les mouiller avec un verre de bouillon, poser la casserole sur feu vif, et faire réduire le liquide à glace ; mouiller de nouveau les viandes à hauteur avec du vin et du bouillon; donner 5 à 6 minutes d'ébullition violente au liquide, retirer la casserole sur feu modéré, la couvrir et cuire les carbonnades, en les arrosant souvent avec leur fonds. En dernier lieu, les glacer de belle couleur, les débrider et les dresser sur un plat, les arroser avec leur fonds mêlé avec un peu de sauce tomate.

597. **Le navarin.** — C'est un mets fréquemment servi dans les restaurants, mais à des titres divers. Le meilleur que j'aie mangé, et dont j'ai conservé le souvenir le plus agréable, c'est à l'hôtel des Princes à Bordeaux. Je vais le décrire, tel qu'on le prépare

dans les officines de cette estimable maison. Désosser entièrement un petit gigot de bon mouton, couper les chairs en carrés moyens, en supprimer les graisses, les déposer dans une terrine; les assaisonner avec sel et épices, leur adjoindre un petit bouquet d'aromates; les arroser avec la valeur d'un demi-verre de madère, et les faire macérer pendant 7 à 8 heures.

Égoutter les viandes, les éponger sur un linge. — Faire fondre 200 gr. de lard dans une casserole; l'égrapper, lui mêler les carrés de viande, ainsi que 250 gr. de petit salé blanchi et coupé en carrés; les faire revenir à bon feu; en égoutter alors la graisse et les arroser avec le madère ayant servi à les mariner; 2 minutes après, les mouiller à hauteur avec une sauce brune peu liée. Couvrir la casserole et cuire le ragoût à feu modéré, avec des cendres chaudes sur le couvercle; quand les viandes sont à peu près cuites, dégraisser la sauce, l'allonger avec un verre de vin blanc, et lui adjoindre une garniture de navets de Ferneuse, coupés en boules avec une petite cuiller à racine, mais préalablement colorés à feu vif dans une poêle et assaisonnés; continuer l'ébullition modérée. La viande et les navets doivent se trouver cuits en même temps. — Au moment de servir, dresser le ragoût sur un plat chaud, les viandes au centre et les navets autour.

598. Rognons de mouton à la Vieville. — Ce mets est peu connu, mais il n'en est pas moins très-estimable, il porte le nom d'un gourmet émérite. — Retirer la peau et les parties nerveuses à 7 à 8 rognons de mouton, les diviser chacun en deux parties; mettre celles-ci dans une poêle avec du beurre fondu et une pincée d'échalotes hachées, les faire sauter vivement; quand ils sont bien saisis, les assaisonner avec sel et une pointe de cayenne; aussitôt qu'ils ont réduit leur humidité, les égoutter à l'écumoire pour les déposer dans une petite terrine; verser dans la poêle un demi-verre de madère, le faire réduire de moitié, lui mêler une égale quantité de glace fondue, et faire bouillir le liquide pour le lier aussitôt avec un petit morceau de beurre manié; au premier bouillon mêler les rognons à la sauce et en même temps 2 cuillerées à bouche de jambon cuit, coupé en dés très-fins, ainsi qu'une pincée d'estragon haché; retirer le ragoût du feu, le verser dans un plat et l'entourer avec des croûtons de pain frits et glacés au pinceau.

599. Brochettes de rognon de mouton. — Retirer la peau et les graisses dures à quelques rognons de mouton, les fendre par le milieu et diviser chaque moitié en deux parties; déposer celles-ci dans une assiette, les assaisonner et les arroser avec un peu d'huile. Couper des bardes de lard, les diviser en carrés de la dimension des morceaux de rognons et les enfiler à des petites brochettes en métal, en alternant chaque carré avec un morceau de rognon; rouler les viandes dans la panure, les faire griller à feu vif pendant 10 minutes en les retournant, les dresser sur un plat chaud.

600. Rognons de mouton à la Flamande. — Mettre dans une casserole 2 cuillerées à bouche d'échalotes et d'oignons hachés, ainsi qu'une gousse d'ail entière; les faire revenir sans prendre couleur et leur adjoindre une douzaine de moyens champignons frais et hachés; faire vivement réduire l'humidité de ceux-ci, les assaisonner avec sel et poivre de Cayenne, les mouiller avec le tiers d'un verre de madère et autant de glace fondue, faire bouillir la sauce et la lier avec un petit morceau de beurre manié.

D'autre part, retirer l'épiderme à 8 rognons de mouton, les fendre chacun en deux parties sur la longueur en les divisant, les mettre dans une poêle avec du beurre et les faire revenir à feu vif en les sautant; les assaisonner et les cuire jusqu'à ce qu'ils soient atteints à point et qu'ils aient réduit leur humidité; enlever alors les rognons avec l'écumoire, les dresser sur un plat chaud et les masquer avec la sauce finie au moment.

601. Rognons de mouton à la Colbert. — Retirer la peau à 8 ou 10 rognons de mouton, les fendre par le milieu sans détacher les deux parties, traverser celles-ci avec une petite brochette pour les tenir ouverts, les assaisonner des deux côtés avec sel et poivre, les humecter avec du beurre fondu, à l'aide du pinceau, et les faire griller à bon feu en les retournant; quand ils sont cuits, en supprimer les brochettes, les dresser sur un plat chaud, les masquer avec une sauce Colbert et les entourer avec des croûtons de pain frits.

602. Rognons de mouton aux champignons. — C'est là un plat de ménage bien simple et bien facile à préparer : pour être parfait, il ne réclame qu'un peu de soins.

Choisir 7 à 8 rognons de mouton frais, en supprimer la peau et la graisse pour émincer les chairs en travers. Faire fondre 150 grammes de beurre dans une poêle, lui mêler les rognons, les saler et les sauter à feu vif pendant quelques minutes; aussitôt qu'ils sont bien saisis les ramener sur l'arrière de la poêle afin qu'en penchant celle-ci en avant, la cuisson seule des rognons se trouve sur le feu et puisse s'évaporer par l'ébullition; quand le liquide est à peu près réduit le verser, ainsi que les rognons, dans une petite casserole. Essuyer aussitôt la poêle et mettre dans celle-ci un morceau de beurre et 2 cuillerées à bouche d'oignon haché; faire revenir l'oignon, sans prendre couleur, lui mêler une douzaine de champignons de couche frais, propres et coupés en quartiers, les sauter vivement pendant quelques minutes, les saler très-légèrement, les arroser avec un demi-verre de vin blanc et autant de jus ou de bouillon, faire cuire les champignons à feu vif pendant 5 à 6 minutes, retirer la poêle sur le côté du feu, lier le fonds de cuisson avec un petit morceau de beurre manié, de façon à obtenir une sauce courte et pas trop consistante; égoutter dans la sauce le peu de fonds des rognons; lui donner encore 2 bouillons et lui adjoindre les rognons; retirer aussitôt la poêle du feu, sauter le ragoût et le finir en lui additionnant une pincée de persil, un peu de poivre et le jus d'un citron, dresser les rognons sur un plat, les entourer avec des croûtons de pain frits et glacés au pinceau.

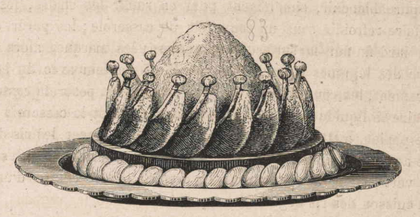
---

603. Côtelettes d'agneau à la bouchère. — Choisir 2 carrés d'agneau, supprimer la peau superficielle qui couvre la graisse et couper 5 belles côtelettes sur chacun d'eux, en prenant le filet en biais, afin de les obtenir plus larges. Couper l'os de la chaine adhérant à chaque côtelette, parer les os de côte, en les dégageant proprement des chairs et des parties nerveuses sur le bout et sur les côtés; battre légèrement les côtelettes avec le plat du couperet, les arrondir en leur donnant une jolie forme, les saler et les rouler dans du beurre fondu pour les paner. 10 minutes avant de servir, les ranger sur un gril et les faire cuire à bon feu, en les retournant. Quand elles sont à point, les glacer au pinceau et les papilloter.

D'autre part, couper 4 ou 5 gros cornichons en monglas, c'est-à-dire en grosse julienne, les déposer dans une casserole, leur adjoindre le double de leur volume de champignons cuits, autant de langue à l'écarlate et autant de foie d'agneau coupés en monglas. Lier ces garnitures avec 4 cuillerées à bouche de sauce brune, réduite avec un peu de glace et de madère, finie avec une pointe de cayenne. Chauffer le ragoût sans ébullition.

Au moment de servir, dresser les côtelettes en couronne sur un plat, dresser la garniture dans le puits de la couronne.

604. Côtelettes d'agneau sautées, à la purée de champignons. (Dessin n° 83.) — Couper une quinzaine de côtelettes d'agneau, les parer, les assaisonner et les ranger, l'une à



côté de l'autre, dans une casserole plate avec du beurre fondu et chaud. Poser la casserole sur un bon feu et faire cuire les côtelettes pendant 12 minutes; les arroser avec 2 ou 3 cuillerées à bouche de glace fondue, faire réduire le mouillement pour glacer les côtelettes, les papilloter et les dresser en couronne sur une bordure de pommes de terre, pochée, et renversée sur un plat. Garnir le puits avec une purée de champignons; entourer les côtelettes avec des têtes de champignons coupées en deux sur le travers.

605. Côtelettes d'agneau en crépinettes. — Parer une douzaine de côtelettes d'agneau, en tenant court l'os de la côte, les battre pour les obtenir minces, les assaisonner et les marquer dans une casserole plate avec du beurre pour les faire cuire à feu vif en les retournant; quand elles sont aux trois quarts cuites, leur mêler 4 cuillerées à bouche de fines herbes cuites et autant de truffes crues, coupées en dés; les mouiller alors avec quelques cuillerées de madère, faire tomber celui-ci à glace et retirer la casserole du feu; ranger les côtelettes sur un plat et mêler aux fines herbes la moitié de leur volume de farce cuite à gratin, n° 464.

D'autre part, faire dégorger un morceau de crépine de porc, l'étaler sur un linge, et la diviser en carrés, enfermer dans chacun d'eux une côtelette; masquer celles-ci, des deux côtés, avec une petite partie de l'appareil préparé et ployer la crépine sur la côtelette, afin de l'envelopper complétement; quand toutes les côtellettes sont ainsi enveloppées, les beurrer, les paner et les faire griller à feu modéré, en les retournant; les dresser ensuite sur un plat et masquer le fond de celui-ci avec une petite sauce Périgueux.

606. Côtelettes d'agneau à l'Anglaise. — Parer 12 côtelettes, les assaisonner, les tremper dans des œufs battus pour les paner, les ranger dans une casserole plate, avec du beurre fondu, et les faire colorer des deux côtés en les retournant; les dresser ensuite sur un plat en couronne. — Cuire vivement un demi-litre de petits pois à l'eau salée, les égoutter, les mettre dans une casserole avec 150 gr. de beurre frais; ajouter une pointe de muscade et une pincée de sucre, les sauter (hors du feu) jusqu'à ce que le beurre soit dissous et les dresser dans le puits des côtelettes.

607. Poitrines d'agneau grillées. — Choisir 2 bonnes poitrines d'agneau, en supprimer la peau, ainsi que l'os des tendons, les faire cuire dans la marmite ou dans du bouillon non dégraissé; quand elles sont à point, les égoutter, en supprimer les os des bouts de côte et les faire refroidir sous presse légère; les parer ensuite sur les deux surfaces, les

assaisonner avec sel et poivre, les arroser avec du beurre fondu et les paner avec de la mie de pain fraiche pour les faire griller des deux côtés pendant 15 minutes. Les dresser sur un plat, envoyer, à part, une sauce ravigote chaude (Voy. nº 508).

608. Ris d'agneau piqués, à la purée de pois. — Choisir une douzaine de beaux ris d'agneau; les faire blanchir, simplement pour en roidir les chairs, les rafraichir, les éponger et les faire refroidir sous un couvercle de casserole; les parer ensuite pour les piquer avec du lard fin sur la surface la plus lisse; les marquer alors dans une casserole foncée avec des légumes émincés, les mouiller à hauteur avec du bon bouillon, les saler très-légèrement; les couvrir avec du papier beurré et poser la casserole sur un feu vif, afin de réduire le liquide en demi-glace; retirer aussitôt la casserole sur un feu modéré, enlever le papier, mettre du feu sur le couvercle et glacer les ris de belle couleur, en les arrosant avec leur fonds de cuisson; les égoutter ensuite pour les ranger sur une purée de poïs verts tenue un peu ferme et dressée sur le centre d'un plat; arroser celle-ci avec la cuisson des ris dégraissée et passée.

609. Coquilles de ris d'agneau. — Couper en dés une quinzaine de ris d'agneau, pas trop cuits, mais froids; les mêler avec le tiers de leur volume de champignons cuits et tenir le salpicon à couvert. Verser dans une casserole quelques cuillerées de bonne béchamel, la faire réduire en lui incorporant, peu à peu, la cuisson réduite des ris d'agneau, de façon à obtenir une sauce moitié brune; quand elle est bien serrée et succulente, lui mêler le salpicon, retirer aussitôt l'appareil du feu, et avec lui, emplir quelques grosses coquilles de table; lisser le dessus, le saupoudrer avec un peu de mie de pain, l'arroser avec du beurre fondu et le faire légèrement gratiner à four vif ou avec la pelle rougie. Dresser les coquilles sur un plat.

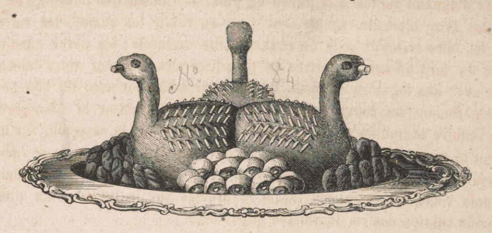
610. Timbale de ris d'agneau. — Beurrer et foncer un moule à timbale avec de la pâte brisée, masquer le fond et le tour de la caisse avec une petite couche de farce de veau à la ciboulette (Voy. nº 482); mêler au restant de la farce un tiers de son volume de fines herbes cuites, ainsi que quelques cuillerées de maigre de jambon cru coupé en dés fins. — Choisir une vingtaine de ris d'agneau, les parer, les faire légèrement blanchir et les sauter vivement avec un peu de lard fondu, les assaisonner et, 2 minutes après, les retirer du feu pour les laisser refroidir; les ranger ensuite dans la timbale, par couches, en alternant chaque couche avec le restant de la farce aux fines herbes. Couvrir le dessus avec la farce d'abord, puis avec un rond de pâte en soudant celle-ci sur les contours; poser la timbale sur un plafond et la pousser à four modéré; une heure après la retirer, la renverser sur un plat chaud, faire une ouverture ronde sur le haut de la pâte et infiltrer à l'intérieur de la timbale un peu de bon jus lié et réduit avec quelques cuillerées de madère, remettre le rond enlevé et l'envoyer aussitôt.

611. Épaules d'agneau en canneton. (Dessin nº 84.) — Faire couper 3 épaules d'agneau en leur laissant adhérer un petit bout de la patte de devant, les désosser, mais sans retirer l'os du manche, assaisonner les chairs intérieures.

Préparer une farce à quenelle avec de la viande d'agneau ou de veau, dans les mêmes proportions que la farce à quenelles de veau, lui mêler moitié de son volume de salpicon composé avec du jambon cuit, des ris d'agneau et des champignons cuits et coupés en dés. Avec cet appareil emplir le vide des épaules, les coudre en rapprochant les viandes et en les laissant sur toute leur longueur; les brider alors, avec le manche, en haut, en leur faisant prendre la forme d'un canard : l'épaule d'agneau se prête naturellement à cette imitation. Ranger ces épaules dans une casserole en les posant telles qu'elles doivent être

servies, les mouiller à couvert avec de l'eau tiède, chauffer celle-ci jusqu'à ce que la peau soit roidie ; égoutter alors les épaules, les rafraîchir, les faire refroidir, les bien essuyer et les piquer avec du lard, des deux côtés, sur la partie simulant le corps du canard.

Quand les viandes sont piquées envelopper le cou, ou plutôt le manche des épaules,



avec des bardes de lard, les poser sur le fond d'une casserole foncée en braise, les caler avec de gros légumes afin de les soutenir en équilibre, et les mouiller à hauteur avec du bon bouillon. Les cuire vivement pendant 10 minutes, et retirer la casserole sur le côté du feu ; les couvrir avec un papier beurré, et finir de les cuire avec des cendres chaudes sur le couvercle et en les arrosant souvent.

En dernier lieu, les faire glacer de belle couleur, les égoutter, les débrider et les couper légèrement en dessous pour leur donner l'aplomb nécessaire. Parer le haut du manche, imiter les yeux avec un rond de langue ou de jambon, les dresser sur un plat et les entourer avec une garniture de champignons. — Allonger le fonds de la cuisson avec un peu de vin, le faire bouillir, le passer, le dégraisser, lui adjoindre la cuisson des champignons et le faire réduire de moitié ; le lier avec un peu de sauce brune. Avec cette sauce masquer le fond du plat et envoyer le surplus dans une saucière.

612. Épaules d'agneau à l'Italienne. — Désosser 2 belles épaules d'agneau en leur laissant le manche, scier celui-ci au-dessus de la jointure du pied, étaler les épaules sur la table pour assaisonner les chairs intérieures. — Hacher 300 gr. de petit lard, lui mêler 2 cuillerées à bouche d'oignon haché, 4 cuillerées de champignons et un peu de persil également hachés, puis 2 poignées de mie de pain trempée et bien exprimée, assaisonner l'appareil de bon goût, quand il est bien mélangé, lui incorporer 2 œufs entiers, le diviser alors en deux parties et avec lui emplir les épaules ; les coudre, les placer dans un petit plafond à rebord, préalablement foncé avec des légumes émincés ; les mouiller à moitié de hauteur avec du bouillon, faire bouillir le liquide et pousser le plafond à la bouche du four. Cuire les épaules en les arrosant. Quand elles sont à point, le fonds de cuisson doit se trouver à peu près réduit à glace. Les débrider et les dresser sur un plat ; verser au fond de celui-ci une sauce tomate finie avec le fonds de cuisson.

613. Blanquette d'agneau. — Couper 2 épaules d'agneau en moyens carrés, faire dégorger les viandes pendant une heure, les placer dans une casserole, les mouiller juste à couvert avec de l'eau ou du bouillon et un demi-verre de vin blanc ; faire bouillir le liquide, et, 2 minutes après, égoutter les viandes dans une passoire, en conservant la cuisson, les rafraîchir, les parer des os aussi bien que possible et les éponger sur un linge, laisser reposer le liquide. — Faire revenir dans une casserole, avec du beurre, 2 cuillerées à bouche d'oignon haché ; quand il est de couleur blonde lui mêler les viandes pour les faire revenir ensemble pendant quelques minutes, les assaisonner légèrement, les saupoudrer

avec une poignée de farine et les mouiller (juste à couvert et peu à peu) avec la cuisson réservée; ajouter un bouquet de persil garni d'une feuille de laurier, une poignée de parures de champignons et quelques grosses épices. Faire bouillir vivement le ragoût pendant 10 minutes, de façon que la sauce réduise d'un quart; retirer alors la casserole sur feu modéré pour finir de cuire la viande; dégraisser la sauce, la lier avec 3 jaunes d'œuf délayés, cuire la liaison sans ébullition, ajouter une pointe de muscade et dresser les viandes sur un plat en les retirant de la casserole à l'aide d'une fourchette; les saupoudrer avec un peu de persil haché et les arroser avec la sauce en la passant. — En Provence, où ce mets est très-populaire, on additionne à la sauce, avant de la lier, une petite pointe d'ail écrasée au couteau.

614. Double d'agneau rôti. — Le *double d'agneau* n'est autre chose que l'*arrière-train* de l'agneau, c'est-à-dire la selle adhérant aux cuisses; c'est un relevé qu'on sert souvent en Angleterre, où les grosses pièces sont toujours bien accueillies dans un dîner, même quand les convives sont peu nombreux. La pièce de boucherie est en quelque sorte le mets le plus luxueux d'un dîner anglais, celui du moins pour lequel le volume et la quantité sont le moins limités. — Couper le *double d'agneau* de la longueur voulue, ployer les gigots à la jointure, briser l'os intérieur de la noix, scier le bout des manches, rouler les bavettes, les ficeler en dessous et embrocher le *double*, sur sa longueur; traverser les deux gigots avec une brochette en bois, pour les maintenir fermes, puis les envelopper, ainsi que la selle, avec du papier graissé; faire cuire la pièce pendant une heure et quart en l'arrosant avec la graisse de la lèchefrite. 10 minutes avant de la débrocher, la déballer, la saler et la dresser sur un plat; envoyer à part une saucière de bon jus.

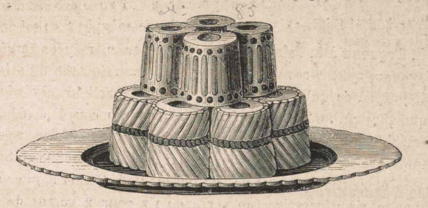
615. Quartier d'agneau rôti. — Ce qu'on appelle le quartier d'un agneau, c'est le gigot auquel on laisse adhérer la longe, se prolongeant jusqu'aux premières côtes. La viande d'agneau ne comporte pas de mortification: elle doit être bien cuite.

Scier le manche d'un quartier d'agneau, en ficeler la bavette, et à défaut de broche à l'anglaise, le traverser sur sa longueur avec une brochette en fer; l'envelopper alors avec du papier graissé et le faire cuire en l'arrosant avec du beurre ou du saindoux. Trois quarts d'heure après le déballer, le saupoudrer avec de la mie de pain et lui faire prendre couleur, le saler, le débrocher, le dresser sur un plat et le papilloter, envoyer un bon jus à part. — En Angleterre on sert habituellement les quartiers d'agneau avec une sauce aigre-douce, composée avec de la menthe fraîche, et échalotes hachées délayées avec un peu d'eau et du vinaigre, assaisonnée avec du sel et du sucre.

616. Gigot d'agneau rôti, à la Bordelaise. — L'agneau à Bordeaux est ordinairement petit, mais de qualité supérieure, gras et d'une blancheur remarquable. — Embrocher le gigot, l'arroser au pinceau avec du beurre ou du saindoux, le faire rôtir à feu vif en l'arrosant souvent avec la graisse tombée dans la lèchefrite; quand il est cuit, le saler et le saupoudrer avec de la mie de pain mêlée avec du persil haché; l'arroser avec la graisse de la lèchefrite et lui donner encore 4 à 5 minutes de cuisson, le débrocher ensuite et le dresser sur un plat chaud. Envoyer à part une saucière de jus mêlé avec un peu de menthe fraîche simplement émincée.

617. Petites chartreuses de ris d'agneau. (Dessin nº 85.) — Beurrer 12 grands moules à dariole, les décorer au fond avec un rond de truffes. Peler 3 gros navets blancs, les couper carrément, et, avec un petit tube à colonne, couper des bâtonnets ayant juste la moitié de hauteur des moules. Peler 3 grosses carottes, et, avec le même tube, couper aussi des bâtonnets, mais seulement sur le rouge des carottes; couper également quelques petites boules

rouges à l'aide d'une cuiller à légume. Faire cuire séparément ces légumes à l'eau salée, en les tenant un peu fermes; quand ils sont froids, couper des navets en biais sur les



bouts, puis les monter contre les parois des petits moules, en les penchant; ranger alors sur ces navets une chaîne de petites boules rouges, et, sur celles-ci, ranger de nouveau des navets, en les penchant dans le sens opposé. 8 des petites chartreuses doivent être décorées dans le même ordre; les 4 autres sont décorées, au fond et sur le haut, avec une chaîne de ronds de truffes, et, sur le centre, avec des bâtonnets de navets et de carottes alternés.

A mesure que les parois des moules sont garnis, soutenir les légumes avec une couche de farce à quenelle de veau (crue), en laissant un vide sur le centre.

Préparer un salpicon de ris d'agneau cuits; lui adjoindre moitié de son volume de champignons cuits et coupés comme les ris; le lier avec quelques cuillerées à bouche de bonne béchamel, réduite avec les parures des champignons et un peu de glace; laisser refroidir l'appareil, et, avec lui, emplir le vide des petites chartreuses; le masquer avec une couche mince de farce, et couvrir celle-ci avec un petit rond de papier beurré; ranger alors les petits moules dans une casserole plate avec de l'eau chaude arrivant à moitié de leur hauteur, pour faire pocher les chartreuses au bain-marie pendant 25 minutes.

Au moment de servir, retirer les moules, les renverser, égoutter l'humidité des chartreuses, puis démouler celles-ci, et les dresser en buisson : 7 sur le fond et 4 sur le haut; envoyer à part une saucière de bonne béchamel, réduite à l'essence de champignons.

618. Ragoût d'agneau aux petits pois.— Couper 2 épaules d'agneau en moyens carrés, mettre ces viandes dans une casserole avec un morceau de saindoux, 2 ou 3 petits oignons, une carotte et un bouquet de persil; poser la casserole sur feu pour faire vivement revenir les viandes en les colorant, les assaisonner et les laisser cuire à moitié; leur adjoindre alors trois quarts de litre de petits pois crus et fraîchement écossés, ainsi que 250 grammes de petit lard coupé en carrés, ajouter un peu de sel et poivre, mettre des cendres chaudes sur le couvercle de la casserole et finir de cuire le ragoût tout doucement. La viande et les pois doivent se trouver cuits en même temps. Au moment de servir, lier le ragoût avec un peu de beurre manié, le dresser sur un plat, après avoir retiré le bouquet.

619. Ragoût d'agneau à l'Espagnole. — Couper une épaule et une poitrine d'agneau en morceaux carrés, mettre ces viandes dans une casserole mince avec du saindoux, les faire revenir vivement; quand elles sont de belle couleur, leur adjoindre quelques artichauts tendres, parés et coupés en quartiers, ainsi qu'une quinzaine de petits oignons et autant de petites carottes; les faire revenir pendant quelques minutes, les assaisonner avec sel et poivre, les mouiller avec un peu de bouillon et faire tomber celui-ci à glace; adjoindre alors au ragoût 2 tomates égrenées et coupées en morceaux, ainsi qu'un petit

bouquet de menthe : quand l'humidité des tomates est réduite l'agneau doit se trouver cuit ; arroser le ragoût avec quelques cuillerées à bouche de sauce brune, 2 minutes après le dresser sur un plat chaud.

620. Ragoût d'agneau à la Valenciennes. — Couper en moyens carrés une épaule et une poitrine d'agneau, mettre ces viandes dans une casserole avec du saindoux, les faire revenir à feu vif jusqu'à ce qu'elles soient de belle couleur ; leur adjoindre alors un petit oignon haché, quelques cuillerées à bouche de jambon cru coupé en dés, un peu de sel, une cuillerée à café de poivre rouge et enfin une gousse d'ail ; faire revenir ces viandes encore quelques minutes et les mouiller à hauteur avec du bouillon ; faire bouillir le liquide pendant 3 minutes et retirer la casserole sur feu modéré. Quand l'agneau est à peu près cuit lui additionner le riz nécessaire (un verre de riz pour 2 verres de liquide) ; cuire encore le ragoût pendant un quart d'heure à casserole couverte, puis retirer celle-ci sur des cendres chaudes ou à la bouche du four, de façon que le riz cuise en conservant les grains entiers comme un risot, dresser le ragoût sur un plat chaud.

621. Croquettes d'agneau aux artichauts. — Prendre un morceau de gigot d'agneau cuit et refroidi, le parer des peaux nerveuses et couper la viande en petits dés, lui mêler moitié de son volume de fonds d'artichauts cuits et coupés comme la viande. Verser quelques cuillerées de bonne béchamel dans une casserole, la faire réduire en la tournant à la cuiller pour lui incorporer d'abord quelques cuillerées de bonne crème et ensuite quelques cuillerées de glace fondue ; quand elle est succulente et bien serrée, la retirer du feu et lui mêler le salpicon préparé. Retirer la casserole sur le côté du feu, assaisonner l'appareil avec un peu de poivre et de muscade ; l'étaler sur un plafond, en couche d'un centim. d'épaisseur et le laisser bien refroidir. Former les croquettes en leur donnant la forme d'un bouchon, les rouler dans la panure, les tremper dans des œufs battus et les paner pour les faire frire de belle couleur ; les égoutter et les dresser en buisson sur une serviette pliée avec du persil frit autour.

622. Agneau sauté aux tomates. — Prendre les 2 filets (la selle) d'un agneau, les diviser en morceaux carrés, supprimer en partie les os et mettre les viandes dans une casserole plate avec de l'huile ou du beurre, un oignon et une gousse d'ail ; les assaisonner et les faire revenir en les sautant jusqu'à ce qu'elles soient à peu près cuites.

D'autre part, couper 4 tomates par le milieu, les égrener, les diviser en gros morceaux, les faire revenir à feu vif et dans une poêle avec de l'huile, les assaisonner et les faire sauter jusqu'à ce qu'elles aient réduit leur humidité ; les adjoindre alors à l'agneau, et 10 minutes après dresser le ragoût, après avoir retiré l'ail et l'oignon.

623. Émincé d'agneau aux cèpes. — Parer les chairs cuites d'un gigot d'agneau, les émincer en tranches et les assaisonner. Émincer quelques cèpes frais et propres, les mettre dans une poêle avec de l'huile ainsi que 2 cuillerées à bouche d'échalote hachée et une gousse d'ail, pour les faire revenir en les sautant ; quand ils ont réduit leur humidité les lier avec quelques cuillerées à bouche de sauce tomate et de glace fondue, donner quelques bouillons au ragoût et lui adjoindre les tranches d'agneau pour les chauffer sans ébullition, une pincée de cayenne et une pincée de persil haché, le dresser sur un plat chaud en l'entourant avec des petites croquettes de pommes de terre.

624. Pilaff d'agneau à la Grecque. — Désosser un gigot d'agneau, diviser les chairs en morceaux de forme carrée. Avec les os préparer un peu de bouillon. — D'autre part, mettre dans une casserole 2 cuillerées à bouche d'oignon haché, ainsi que 250 gr. de

petit salé coupé en carrés; les faire revenir pendant quelques minutes et leur adjoindre les morceaux d'agneau; les saler légèrement, les faire revenir à bon feu pendant 8 à 10 minutes et les mouiller, un peu plus qu'à couvert, avec le bouillon d'agneau préparé et passé au tamis; ajouter au ragoût 2 piments et 2 tomates bien mûres (celles-ci sans peau ni pepins et hachées), un bouquet de persil garni avec des aromates et enfin une pointe de safran; faire bouillir vivement le liquide pendant 3 à 4 minutes, et lui adjoindre (pour 2 kilogr. de viande) 5 à 600 gr. de bon riz lavé et bien égoutté; couvrir la casserole et 5 minutes après la retirer sur des cendres chaudes avec du feu sur le couvercle, ou à la bouche du four : au bout de 18 à 20 minutes le riz doit se trouver cuit à point sans être défait; dresser alors le pilaff sur un plat creux et bien chaud.

625. **Oreilles d'agneau à la Villeroy.** — Cuire une quinzaine d'oreilles d'agneau en procédant comme il est dit à l'égard de celles de veau (Voy. n° 592), les laisser à peu près refroidir dans leur cuisson et les égoutter sur un linge; les vider alors avec un tube à colonne et emplir ce vide avec une petite partie de fines herbes cuites, mêlées avec un tiers de leur volume de mie de pain et liées avec quelques jaunes d'œuf.

Quand les oreilles sont farcies, les tremper dans une sauce Villeroy chaude pour les masquer légèrement; les ranger à mesure sur une plaque et laisser refroidir la sauce dans un lieu frais. Détacher ensuite les oreilles de la plaque pour les rouler dans la mie de pain, les tremper dans des œufs battus et les paner encore une fois. — Au moment de servir, les faire frire en les plongeant à friture chaude, les égoutter quand elles sont de belle couleur, et les dresser en buisson sur une serviette pliée.

626. **Pieds d'agneau farcis.** — Cuire une quinzaine de pieds d'agneau dans un fond blanc sans les briser, les égoutter ensuite, les fendre sur leur longueur sans les diviser, les désosser entièrement, les assaisonner; emplir le vide avec un peu de farce à quenelle de veau crue et finie avec quelques cuillerées à bouche de fines herbes; rapprocher alors les deux parties, les fariner, les tremper dans des œufs battus, les égoutter et les rouler dans de la parure. — Au moment de servir les plonger à friture chaude, pour les faire frire de belle couleur, les égoutter et les dresser sur un plat.

627. **Rognons d'agneau glacés.** — Retirer la graisse et la peau à une quinzaine de rognons d'agneau, les diviser chacun en deux parties. — Mettre dans une poêle un morceau de beurre et une cuillerée à bouche d'échalotes hachées, faire revenir celles-ci, aussitôt qu'elles sont de couleur blonde leur adjoindre les rognons, les assaisonner avec sel et poivre en les sautant à feu vif; aussitôt qu'ils sont saisis les arroser avec quelques cuillerées à bouche de glace fondue, les rouler dans cette glace, hors du feu, les saupoudrer avec un peu de persil haché, les finir avec le jus de 2 citrons, les dresser dans un plat chaud et les entourer avec des croûtons de pain frits et glacés au pinceau.

628. **Fraissure (Coratelle) d'agneau, à l'Italienne.** — Émincer le foie, le cœur et le poumon d'un agneau, ce dernier doit préalablement être blanchi. Émincer un oignon, le faire revenir avec du beurre et dans une poêle, sans lui faire prendre couleur, lui additionner aussitôt les tranches de poumon et celles du cœur d'agneau, les sauter vivement jusqu'à ce qu'elles soient à peu près cuites, leur adjoindre les tranches de foie et les assaisonner avec sel et poivre; aussitôt que le foie est atteint, retirer la poêle du feu, saupoudrer le ragoût avec du persil, l'arroser avec le jus d'un citron et le dresser sur un plat chaud. — Ce mets, simple et d'une exécution facile, est excellent pour les déjeuners.

629. **Fraissure d'agneau à la Lyonnaise.** — Faire cuire, d'un agneau, la *fraise*, les

4 pieds et les 2 oreilles, en procédant selon la méthode prescrite au n° 592. D'autre part, mettre dans une casserole 2 cuillerées à bouche d'échalotes hachées, ainsi qu'un morceau de beurre ou de saindoux, les faire revenir sans prendre couleur, les saupoudrer avec 2 cuillerées à bouche de farine, cuire celle-ci pendant 2 minutes en la tournant, la mouiller, peu à peu, avec une partie du fonds de cuisson des viandes et un peu de bouillon; tourner la sauce jusqu'à l'ébullition et la retirer aussitôt sur le côté du feu. Un quart d'heure après, la dégraisser et la passer au tamis dans une casserole; lui additionner une quinzaine de champignons crus, parés et bien propres; faire réduire la sauce pendant 10 minutes et la lier avec 2 jaunes d'œuf. — Au moment de servir, égoutter la fraise, les pieds et les oreilles d'agneau sur un linge, en éponger toute l'humidité, retirer les os des pieds, dresser la fraise sur le centre d'un plat avec les pieds et les oreilles autour, masquer les uns et les autres avec la sauce et dresser les champignons autour.

630. Tourte de fraissure d'agneau. — Faire cuire à l'eau, pendant 8 à 10 minutes, un poumon d'agneau, l'égoutter et le couper en moyens carrés; couper de même forme le foie et le cœur. Faire fondre dans une casserole un morceau de lard haché, lui additionner les viandes, les faire revenir pendant quelques minutes à feu vif, les assaisonner et leur mêler quelques cuillerées à bouche de fines herbes : oignons, échalotes et champignons crus et hachés, 4 à 5 minutes après retirer la casserole du feu.

Étaler sur une tourtière une abaisse en pâte brisée, masquer sa surface (jusqu'à 4 centim. des bords) avec une couche de farce de veau à la graisse (voy. n° 482), sur cette couche ranger les viandes en dôme, les masquer aussitôt avec une autre couche de la même farce et couvrir celle-ci avec une abaisse en pâte; finir la tourte en procédant selon la méthode prescrite au numéro 187, la dorer, la pousser au four et 10 minutes après la couvrir avec du papier pour lui donner une heure de cuisson. En la sortant du four la glisser sur un plat, lui faire une ouverture ronde sur le haut et infiltrer à l'intérieur un peu de jus lié et réduit, mêlé avec quelques champignons cuits et coupés chacun en deux parties. Remettre le couvercle et envoyer la tourte au plus tôt.

631. Foie d'agneau grillé à la Provençale. — Émincer en tranches 2 foies d'agneau, les déposer dans une terrine, les assaisonner avec sel et poivre, les arroser avec de l'huile, les saupoudrer avec une pincée de persil haché ensemble avec une pointe d'ail. Les appuyer tour à tour sur de la mie de pain et les faire griller pendant 7 à 8 minutes à feu vif, en les arrosant et en les retournant; les dresser aussitôt sur un plat chaud.

632. Fraises d'agneau au cary. — Choisir 2 *fraises* d'agneau bien blanches et propres. — Foncer une marmite en terre avec des bardes minces de lard, ranger les fraises sur celles-ci, leur adjoindre un gros oignon piqué de girofles, un bouquet de persil garni d'aromates, un peu de sel et poivre; mouiller les viandes, à trois quarts de hauteur, avec du vin blanc et les masquer avec des bardes de lard; poser la marmite sur feu, au premier bouillon la retirer sur des cendres chaudes, la couvrir avec une assiette creuse et cuire les fraises d'agneau à feu modéré. 4 heures après les égoutter sur un tamis, les dresser sur un plat chaud; dégraisser le fonds de cuisson avec soin, le mêler avec un peu de bon jus, le faire bouillir et le lier avec un morceau de beurre manié avec de la farine et de la poudre de cary. Au premier bouillon la verser sur les fraises.

633. Fraise d'agneau à la sauce ravigote Bordelaise. — Les fraises d'agneau sont à Bordeaux d'une beauté remarquable; cuites avec soin, elles constituent un excellent mets.

Choisir 2 fraises d'agneau, les laver, les faire blanchir et les cuire selon la méthode

prescrite au numéro 629. Les égoutter à l'écumoire, les éponger sur un linge, les dresser sur un plat et verser dans le fond de celui-ci la sauce suivante :

Sauce ravigote chaude à la Bordelaise. — Mettre dans une casserole 2 ou 3 cuillerées à bouche d'échalotes hachées très-fin, avec 6 cuillerées de vinaigre; poser la casserole sur feu, faire réduire le liquide de moitié, et lui adjoindre 6 cuillerées à bouche de sauce blonde un peu serrée; la faire bouillir pendant quelques secondes, la retirer du feu et lui incorporer le quart d'un verre d'huile, mais peu à peu et en la tournant toujours; aussitôt qu'elle est liée lui incorporer une cuillerée à bouche de moutarde délayée, ainsi qu'une pincée de feuilles d'estragon et pimprenelle hachées.

634. Pâté-chaud d'agneau, à l'Anglaise. — Prendre les deux filets d'une longe d'agneau, les désosser entièrement, couper les chairs en tranches, les parer et les assaisonner. — Masquer le fond d'un plat à tarte avec des tranches de jambon cru et des moitiés d'œuf durs, les saupoudrer avec un peu de cayenne et les masquer avec les viandes d'agneau; sur celles-ci ranger également des moitiés d'œufs durs et mouiller les viandes à moitié de hauteur avec un peu de bon jus froid; les couvrir, ainsi que le plat avec de la pâte brisée ou des rognures de feuilletage, en procédant comme il est dit au numéro 573 poser le plat sur un petit plafond et le pousser au four; 10 minutes après couvrir le pâté avec du papier, une heure après le retirer du four et le dresser sur un plat.

635. Pâté-froid d'agneau. — Préparer une pâte brisée (Voy. nº 175) avec 600 gr. de farine, 250 gr. de beurre, un grain de sel, 2 jaunes d'œuf et l'eau nécessaire, laisser reposer la pâte pendant une heure. Désosser 2 carrés d'agneau, supprimer les parties nerveuses des chairs, diviser celles-ci en carrés longs ayant 2 centim. d'épaisseur, les déposer dans une terrine, leur adjoindre un quart de leur volume de lard blanchi et coupé en carrés, ainsi qu'une égale quantité de jambon cuit coupé comme le lard; assaisonner ces viandes avec sel et épices, les arroser avec quelques cuillerées à bouche de madère et les laisser macérer pendant une heure.

Dans l'intervalle, retirer les chairs de 2 épaules d'agneau, les parer et les hacher. Hacher une égale quantité de lard frais, le mêler avec les chairs et les hacher ensemble jusqu'à ce que le hachis soit bien fin; l'assaisonner avec sel et épices, le piler pendant 5 minutes et le retirer dans une terrine.

Prendre les trois quarts de la pâte préparée, l'abaisser (au rouleau) en forme de carré long et la poser sur une plaque; masquer le centre de l'abaisse avec une couche épaisse du hachis et sur celui-ci dresser (en long) une couche de filets d'agneau, de lard et de jambon, en les mélangeant; masquer ces viandes avec une autre couche mince de hachis et continuer ainsi à garnir le pâté en faisant bomber le dessus; couvrir l'appareil avec le restant de la farce, ramener sur celle-ci les quatre pans de l'abaisse, humecter la pâte et la couvrir avec une abaisse en pâte feuilletée, la dorer, la ciseler avec la pointe d'un petit couteau et pousser le pâté au four; 10 minutes après le couvrir avec du papier et le cuire pendant une heure et demie. Un quart d'heure après qu'il est sorti du four lui infiltrer par l'ouverture, laissée sur le centre, la valeur de 2 verres de gelée grasse, liquide et froide.

636. Caisses de ris d'agneau. — Faire roidir à l'eau chaude une quinzaine de ris d'agneau, les rafraîchir aussitôt et les éponger sur un linge. Faire fondre dans une poêle 2 cuillerées à bouche de lard râpé au couteau, lui mêler 2 cuillerées d'oignon haché, faire revenir celui-ci sans prendre couleur et lui adjoindre 4 à 5 champignons frais, également hachés. Quand ces derniers ont réduit leur humidité mouiller les fines herbes avec le quart d'un verre de vin de Madère. 2 minutes après, leur adjoindre

les ris d'agneau, cuire ceux-ci pendant quelques minutes, les assaisonner, les arroser avec un peu de glace fondue et les retirer du feu. — Huiler 7 à 8 petites caisses en papier plissées et de forme ronde ; masquer le fond et le tour de ces caisses avec une petite couche de farce de veau cuite (Voy. nº 464), emplir le vide avec les ris d'agneau entiers ou coupés ; ranger les caisses sur un petit plafond couvert de papier et les tenir pendant 10 à 12 minutes à four très-doux, simplement pour bien les chauffer. En les sortant les dresser sur un plat et arroser les ris au pinceau avec un peu de bon jus lié.

637. **Langues d'agneau à la Bretonne.** — Faire dégorger et blanchir une quinzaine de langues d'agneau, les parer, les rafraîchir et les cuire dans du bouillon ou dans la marmite pendant une demi-heure, les égoutter alors, en supprimer la peau blanche qui les enveloppe, les ranger, l'une à côté de l'autre, dans une casserole foncée avec des légumes émincés ; les mouiller à trois quarts de hauteur avec un peu de madère et du bouillon ; faire partir le liquide en ébullition et finir de les cuire en les glaçant de belle couleur.— D'autre part, émincer 7 ou 8 oignons blancs, les faire revenir avec du saindoux, en les retournant souvent ; quand ils sont de couleur blonde, les assaisonner avec sel, poivre et une pincée de sucre ; les saupoudrer avec une cuillerée à bouche de farine et les mouiller avec un verre de lait chaud ; faire bouillir le ragoût en le tournant sur le feu; lui mêler une gousse d'ail et un bouquet de persil, le cuire jusqu'à ce qu'il soit consistant. Retirer alors le bouquet et la gousse d'ail, ajouter une pointe de muscade et lier le ragoût avec 2 jaunes d'œuf délayés à la crème. — Au moment de servir, dresser les langues en couronne sur un plat et verser le ragoût dans le puits de cette couronne.

---

638. **Jambon fumé à l'Alsacienne.** — On achète ordinairement les jambons salés et fumés, car la salaison est une opération qui ne réussit que quand elle est faite en grand ; l'essentiel est de les acheter fumés depuis peu, provenant d'un jeune animal de bonne race. A peu près toutes les nations ont des contrées renommées pour fournir de bons jambons, cette préférence est un peu une affaire de goût; mais aujourd'hui les jambons d'Angleterre, d'Amérique et de Bayonne semblent l'emporter sur toutes les autres espèces de Hambourg, à l'égard des jambons à cuire. Ceux de Mayence et de Westphalie sont plus propices à manger crus. Les gourmets et les cuisiniers ont inventé bien des méthodes différentes pour cuire les jambons ; j'en citerai quelques-unes qui à mes yeux ne sont pas sans mérite, mais je ne veux pas oublier que dans une cuisine bourgeoise il faut surtout arriver au but par la voie la plus courte et les procédés les plus simples. La méthode que je vais décrire est celle qui peut être pratiquée dans tous les pays sans beaucoup de frais ni grands embarras.

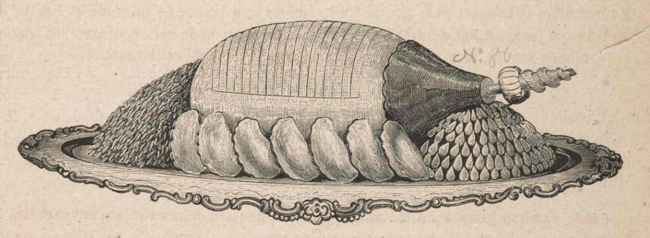
Couper le bout du manche d'un jambon, écourter l'os du *quasi*, supprimer la surface des chairs atteintes par la fumée et faire dégorger le jambon pendant 2 ou 3 heures ; le placer ensuite dans une grande casserole, le mouiller à couvert avec de l'eau froide, poser le vase sur feu et amener graduellement le liquide à l'ébullition ; égoutter alors cette eau et la remplacer par de l'eau tiède ; adjoindre au jambon quelques légumes, des grosses épices et des aromates, mais pas de laurier; poser la casserole sur feu, au premier bouillon la retirer sur le côté, de façon que le liquide ne fasse que frissonner pendant 3 heures

et demie; la retirer hors du feu, mais sans sortir le jambon qui doit rester encore trois quarts d'heure dans sa cuisson.

Au moment de servir, égoutter le jambon, enlever l'os du quasi ainsi que la couenne, parer les chairs du manche, lisser la graisse du dessus en la parant, couper le jambon en dessous afin de lui donner l'aplomb nécessaire, le glacer au pinceau et le dresser sur un plat long; l'entourer, des deux côtés, avec de la bonne choucroute et dresser aux deux bouts un bouquet de pommes de terre cuites à l'eau. Envoyer à part une sauce Madère.

Découpage. — Le jambon servi chaud gagne incontestablement à être découpé à table même. Il faut, en le soutenant de la main gauche, avec la grosse fourchette, découper d'abord la bonne noix qui se trouve toujours du côté de la courbure du manche, couper la noix dans le sens opposé aux fibres de la chair, c'est-à-dire de haut en bas. Quand le gros de la noix est épuisé, couper également la fausse noix en tranches transversales afin de les obtenir entrelardées. Les jambons servis froids peuvent être découpés d'avance. En ce cas, si on veut leur conserver leur forme, il faut enlever d'un trait toute la partie supérieure en creusant jusqu'à la profondeur de l'os, à partir de la jointure jusqu'à l'extrémité opposée; puis diviser en deux parties les morceaux enlevés et les couper en tranches.

639. Jambon à l'Anglaise. (Dessin nº 86.) — Choisir un jambon de *Yorkshire* de bonne qualité et récemment fumé, le faire dégorger quelques heures, le parer, le désosser en par-



tie et l'emballer dans un linge pour le faire cuire à l'eau en procédant comme il est dit au nº 638. — Au moment de servir, l'égoutter sur un plafond, supprimer les deux tiers de la couenne en formant des cannelures avec la pointe d'un couteau sur la partie qui reste; lisser les surfaces de la graisse, l'arrondir tout autour, puis enlever un morceau sur le centre, le découper en tranches, le reformer et le remettre en place. Poser alors le jambon sur un fond de purée de pommes de terre dressée sur un plat long et l'entourer des deux côtés avec une garniture de rissoles aux truffes. Dresser à un bout une garniture de haricots verts cuits et de l'autre côté une garniture de petites carottes glacées. Papilloter le manche du jambon, glacer celui-ci et envoyer à part une sauce Madère réduite avec les parures des truffes.

640. Jambon des Épicuriens. — Choisir un jambon de *Tonkin*, provenant d'un jeune animal, le saler pendant 14 jours à la saumure salpêtrée et le fumer 2 jours; le laver alors, en supprimer la couenne, parer superficiellement les chairs atteintes par la fumée et le désosser entièrement; le déposer dans une terrine, lui adjoindre 2 échalotes et 2 oignons émincés, une gousse d'ail entière, une pincée de thym, un peu de basilic et de marjolaine; arroser le jambon avec 2 bouteilles de vin rouge de Bourgogne et un verre de Madère; le faire macérer à couvert pendant 24 heures; l'égoutter ensuite, emplir

le vide laissé par les os avec un morceau de glace de viande non fondue, ainsi que 3 ou 4 truffes crues; coudre les issues du jambon et le ficeler selon sa forme naturelle.

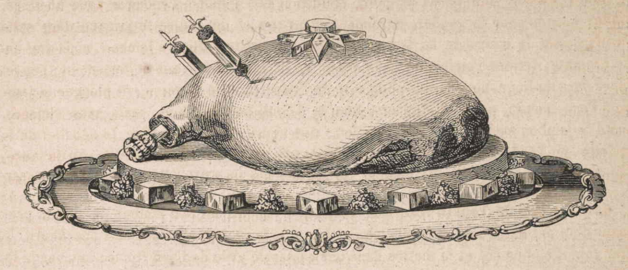
Faire ramollir une vessie de porc, fraîche et non gonflée, l'éponger avec un linge, souffler dedans pour la gonfler, agrandir l'ouverture et introduire le jambon dans cette vessie; passer la marinade au tamis, en mêler une petite partie au jambon, mais sans aucun aromate; fermer l'ouverture de la vessie en la liant très-avant et fortement; l'envelopper dans un linge, nouer celui-ci du côté de l'ouverture de la vessie, et plonger le jambon à l'eau chaude, pour lui donner 4 heures d'ébullition continue, mais sans violence. Quand le jambon est cuit, le retirer du feu; une heure après, l'égoutter, le déballer de la serviette, puis de la vessie, verser le liquide dans une casserole, le lier avec un peu de sauce, et le faire réduire : débrider le jambon, le dresser sur un plat et l'arroser avec la sauce.

641. Jambon de Tonkin rôti, à la Vernon. — Choisir un bon jambon de Tonkin provenant d'un animal jeune, et nouvellement fumé, le faire dégorger pendant une heure, le parer superficiellement et le mettre dans une casserole avec de l'eau froide; amener le liquide à l'ébullition et cuire le jambon, sur le côté du feu, pendant trois quarts d'heure seulement; l'égoutter ensuite pour en supprimer la couenne et l'os du *quasi*. Déposer le jambon dans une terrine étroite, le mouiller, juste à hauteur, avec une marinade cuite au vinaigre, le faire macérer pendant 24 heures, à vase couvert, l'égoutter ensuite, l'embrocher sans le percer, le masquer avec les légumes et les aromates de la marinade en les soutenant avec 2 ou 3 feuilles de fort papier beurrées ; faire cuire le jambon à feu modéré et l'arroser avec de la graisse. Au bout de 50 minutes, mêler une partie du fonds de la marinade à la graisse de la lèchefrite et arroser le jambon avec ce mélange. Une heure après le déballer et lui donner encore une demi-heure de cuisson, ce qui fait 2 heures et demie; le débrocher alors et le dresser sur un plat. Passer au tamis le fonds de la lèchefrite, le dégraisser, en faire réduire une partie en demi-glace, mêler à celle-ci quelques cuillerées de sauce et, 5 minutes après, la verser sur le jambon. Envoyer à part un plat de croquettes de légumes.

642. Omelette au jambon. — Prendre 250 gr. de jambon cru coupé dans les parties les plus délicates (noix ou sous-noix), le faire dégorger pendant 2 heures dans de l'eau coupée avec un peu de lait; l'égoutter, l'éponger dans un linge, le parer en surprimant le surplus de la graisse, ainsi que les parties nerveuses, le couper en dés moyens et mettre ceux-ci dans une poêle avec 100 gr. de beurre fondu. — Couper 8 ou 10 œufs frais dans une terrine, les assaisonner avec peu de sel, une pincée de poivre et du persil haché, les fouetter vivement. Poser la poêle sur un feu clair et vif; chauffer le jambon sans le faire frire, verser les œufs dans la poêle et avec une cuiller en bois, remuer doucement l'appareil, en ramenant incessamment les parties extrêmes vers le centre : lier ainsi l'omelette, en la maintenant aussi lisse que possible. Dès qu'elle ne contient plus de parties liquides, retirer la cuiller, pour agiter légèrement la poêle, afin de dégager la masse; à ce point, retirer la poêle du feu pour l'agiter avec plus de facilité, en ramenant l'omelette sur le côté opposé au manche; la ployer alors en porte-manteau, c'est-à-dire en lui donnant une forme ovale et pointue des deux bouts. Arroser le fond de la poêle avec 2 cuillerées à bouche de beurre fondu, et 2 secondes après renverser l'omelette sur un petit plat long. — Une omelette bien faite doit être lisse sur les surfaces et rester *baveuse* à l'intérieur.

643. Jambon à la gelée. (Dessin n° 87.) — Choisir un jambon fraîchement fumé, parer les chairs découvertes, scier le bout du manche et faire dégorger le jambon pendant quelques heures; le cuire en procédant comme il est dit au numéro 638; en le sortant de

sa cuisson en supprimer l'os du *quasi*, ainsi que l'os intérieur; l'envelopper dans un linge en le serrant pour le faire refroidir de jolie forme. Le déballer ensuite, en supprimer toute



la couenne, parer le bout du manche et arrondir les chairs du côté opposé. Papilloter le manche et poser le jambon d'aplomb sur un *pain-vert* masqué de graisse, le glacer et l'entourer à sa base avec de la gelée hachée, croûtonner la base du pain-vert et piquer sur le côté du manche un ou deux hâtelets garnis avec des truffes. — Ce jambon peut être découpé en entaille avant d'être dressé (Voy. n° 638).

644. Pâté-froid de jambon. — Choisir un jambon fraîchement fumé, en détacher la noix et la sous-noix, parer ces viandes des parties dures pour les distribuer en carrés de 4 centim. Si les chairs étaient très-salées, il faudrait les faire dégorger pendant quelques heures dans du lait et de l'eau, avant de les couper. Prendre ces carrés de jambon, un à un, les larder, chacun avec un morceau de truffe crue, traversant de part en part.

Faire fondre 150 gr. de saindoux dans une casserole; quand il est chaud, lui adjoindre les carrés de jambon pour les faire revenir quelques minutes seulement. — Préparer un hachis avec moitié viande maigre de veau et de porc, et autant de lard frais. — Hacher les parures des truffes, pour les piler et les mêler au hachis, lui mêler encore un cinquième de son volume de maigre de jambon cuit, haché très-fin, et autant de lard cuit coupé en petits dés ; assaisonner l'appareil de haut goût, mais avec peu de sel.

Foncer un moule à pâté froid, avec de la pâte brisée (Voy. n° 175), masquer le fond et le tour de la pâte avec une couche du hachis préparé; emplir le vide de la caisse, en alternant les carrés de jambon avec le hachis. Monter l'appareil en dôme, le couvrir avec des bardes de lard et ensuite avec de la pâte ; terminer le pâté selon les prescriptions décrites au n° 175; le dorer et le cuire pendant 2 heures et demie, à four modéré, en ayant soin de couvrir la pâte avec du fort papier, aussitôt qu'elle commence à se colorer. Une demi-heure après que le pâté est sorti du four, lui infiltrer, par la cheminée du haut, la valeur de 2 verres de gelée de viande tiède, l'enlever du moule une heure après.

645. Jambon d'Asturies aux œufs filés. — Les jambons *d'Asturies* sont les plus renommés de l'Espagne, et, servis aux œufs filés, ils constituent un mets des plus recherchés pour les Espagnols. — Choisir le jambon provenant d'un jeune animal; le parer, le faire dégorger et le cuire comme il est dit au n° 638. L'égoutter, en supprimer la couenne, le parer et en égaliser la surface supérieure ; éponger la graisse avec un linge et la saupoudrer avec une couche mince de sucre en poudre ; faire glacer ce sucre de belle couleur, à l'aide d'une pelle rougie, en promenant celle-ci au-dessus, à une petite distance. Papilloter le manche du jambon et le dresser sur un plat.

Dans l'intervalle, casser 15 œufs frais, mettre les jaunes dans une terrine, les broyer légèrement et les passer au tamis; faire pocher ces jaunes en forme de vermicelles, en les laissant tomber dans du sirop léger, en ébullition dans un poêlon; pour arriver à ce résultat, il faut disposer d'une passoire de forme évasée, mais à fond plat et n'étant percée que par 5 ou 6 petits tubes en fer-blanc, du diamètre d'un vermicelle et soudés extérieurement en relief. Pour pocher les œufs, il suffit de les verser dans la passoire et tenir celle-ci au-dessus du sirop bouillant. Aussitôt qu'ils sont raffermis les enlever à l'écumoire et les ranger sur un tamis, en les étalant et en les humectant avec un peu d'eau froide, afin que les cordons ne se collent pas; les dresser autour du jambon.

645 *bis*. Jambon à l'Américaine. — Les jambons de provenance américaine sont assez communs à Paris, et recherchés par les amateurs; ils sont ordinairement très-gros, pesant jusqu'à 15 kilogr.; il est préférable cependant de choisir ceux de moyenne grosseur (9 à 10 kilogr.), en ce sens qu'on est plus sûr de les rencontrer tendres. Ceux qui vendent ces jambons prétendent qu'ils les reçoivent de certaines contrées des États-Unis, où les porcs vivent à peu près à l'état sauvage dans les forêts, et que pour les abattre, on est obligé de les tirer au fusil. Je n'ai pas été à même de vérifier l'exactitude de cette assertion, mais si elle est vraie, elle doit évidemment contribuer à augmenter les qualités de la viande de ces animaux.

Désosser à moitié le jambon, sans arriver jusqu'à la jointure du manche, scier celui-ci, parer superficiellement les chairs et faire dégorger le jambon à l'eau froide pendant quelques heures; le ficeler ensuite et le faire cuire en procédant comme il est dit au nº 638; l'égoutter, le parer, en supprimer la couenne et le placer dans une braisière étroite; le mouiller alors avec une bouteille de madère, le couvrir et faire bouillir le liquide jusqu'à ce qu'il soit à peu près réduit, en ayant soin d'arroser souvent le jambon; égoutter celui-ci pour le dresser sur un plat. Mêler un peu de sauce brune au fonds de sa cuisson, pour le lier en le faisant réduire; finir cette sauce en lui additionnant une ou deux cuillerées à bouche de gelée de groseilles, et la verser sur le jambon en la passant; envoyer séparément un plat de légumes mêlés. — On peut supprimer la gelée de groseilles.

646. Tranches de jambon de Bayonne à la zingara. — Couper quelques tranches sur la noix d'un jambon cru, sans les tenir trop minces, et, autant que possible, de même épaisseur; les faire dégorger dans du lait pendant une heure, les éponger, les mettre dans une poêle avec du saindoux fondu; les faire légèrement revenir des deux côtés en les retournant. Aussitôt qu'elles sont saisies, les enlever avec une fourchette, pour les dresser sur un plat chaud. Mêler à la graisse de la poêle 2 poignées de mie de pain, cuire celle-ci pendant quelques secondes en la tournant; la mouiller aussitôt avec un demi-verre de vinaigre et un peu de jus; donner quelques bouillons à la sauce, lui mêler une pincée de poivre, ainsi que du persil haché et la verser sur les tranches de jambon.

647. Longe de porc frais rôtie, à la Bordelaise. — Prendre la moitié d'une selle ou *échine* de porc (3 kilogr.), dépouillée de la plus grande partie de sa graisse, ou plutôt du lard; enlever l'os de la chaîne, ciseler légèrement les chairs en dessus du filet, les piquer avec 2 gousses d'ail ciselées, une de chaque bout; brider la longe et la poser dans un plafond à rôtir, avec la valeur d'un verre d'eau; assaisonner la viande, lui adjoindre quelques branches de sauge, la couvrir avec du papier graissé et la faire cuire à four modéré, pendant une heure et demie, en ayant soin de l'arroser souvent. Aux trois quarts de sa cuisson, l'entourer avec des petits cèpes frais, bien propres et assaisonnés; les arroser avec la graisse; quand la longe est cuite, la dresser sur un plat long, en l'entourant

avec les cèpes ; enlever la graisse du plafond, verser quelques cuillerées de bon jus dans celui-ci, faire bouillir le liquide, le passer et l'envoyer avec la viande.

648. Quartier de porc salé, bouilli à l'Anglaise. — C'est un mets qu'on sert très-souvent en Angleterre. — Frotter un quartier de jeune porc avec du sel, le déposer dans un vase avec un poids dessus ; recommencer l'opération pendant 4 ou 5 jours consécutifs ; laisser macérer la viande dans sa propre saumure pendant 12 jours.

Laver le quartier de porc, le mettre dans un vase suffisant, le couvrir avec de l'eau froide et faire bouillir celle-ci en l'écumant ; au premier bouillon, retirer la casserole sur le côté du feu, adjoindre à la viande un gros bouquet de persil et d'aromates, une heure après, ajouter la moitié d'un chou coupé en deux, 6 grosses carottes coupées en tronçons et 2 gros navets divisés. — Deux heures après, la viande et les légumes doivent se trouver cuits. Égoutter le quartier de porc, le dresser sur un plat et ranger les légumes autour. — Envoyer à part une saucière de bon jus ou une sauce aux câpres. — En Angleterre, on sert généralement avec le porc bouilli, des pois secs ramollis et cuits à moitié dans de l'eau, puis enfermés dans un linge, comme un pudding et finis de cuire avec la viande.

649. Tête de porc fourrée à l'Allemande. — Faire macérer pendant 5 jours, dans la saumure salpêtrée, les oreilles, le museau, les pieds et la langue d'un porc. Le museau doit être préalablement désossé et la peau des pieds piquée avec une grosse aiguille ; cuire ces viandes à l'eau avec quelques légumes, les égoutter ; en retirer avec soin tous les os et couper les viandes en filets de 7 à 8 centim. de long ; déposer ceux-ci dans une terrine, les assaisonner, et avec eux emplir un grand boyau de bœuf bien propre ; nouer les bouts de celui-ci en ayant soin de ne pas laisser de l'air à l'intérieur. Faire cuire cette galantine dans un bouillon préparé avec les os de la tête, jusqu'à ce qu'elle monte au-dessus de la cuisson ; l'égoutter alors, la faire refroidir sous presse et la dresser sur un plat, entière ou divisée en tranches, en l'entourant avec de la gelée.

650. Tête de porc en galantine. — Choisir une petite tête de porc bien propre ; la désosser en la fendant en dessus, dégarnir largement la peau des chairs maigres, et la frotter, ainsi que la langue et les viandes maigres, avec du sel salpêtré ; déposer ces viandes dans une terrine pour les faire macérer pendant 2 jours.

Avec les os de la tête, brisés en morceaux, préparer un bouillon ; quand il est prêt, le passer au tamis. — Égoutter la tête et les autres viandes pour les rafraîchir et les éponger sur un linge ; couper les 2 oreilles de la tête, les essuyer, les flamber et les distribuer en filets ; couper aussi en filets la langue (blanchie et nettoyée), ainsi que les chairs maigres de la tête ; les déposer dans une terrine avec les oreilles, les assaisonner avec des épices et les arroser avec quelques cuillerées à bouche de madère ; leur mêler une poignée de pistaches mondées, ainsi qu'un morceau de lard salé blanchi et coupé en filets.

D'autre part, préparer un hachis de porc avec autant de viandes maigres que de lard ; l'assaisonner de haut goût, et lui mêler quelques cuillerées à bouche de champignons hâchés et cuits. Égoutter la tête de porc, l'essuyer, la flamber, coudre les yeux et le vide laissé par les oreilles, l'étaler sur une serviette, en masquer la surface intérieure avec une couche du hachis préparé ; sur celui-ci ranger une couche des viandes coupées en filets, en les alternant tour à tour avec une couche de farce ; rouler ensuite la tête sur sa longueur en lui donnant une forme régulière. L'envelopper dans un linge, la ficeler, la placer dans une casserole longue et la mouiller à couvert avec du bouillon non dégraissé. Ajouter des aromates et cuire la galantine pendant 3 heures ; la laisser refroidir à moitié dans

sa cuisson, l'égoutter, la déballer, la serrer de nouveau et la faire refroidir. La découper en tranches, dresser celles-ci à cheval sur un plat long, les entourer avec de la gelée hachée et de beaux croûtons de gelée.

651. Tête de porc frais, à la sauce poivrade. — Désosser la moitié d'une tête de porc bien fraîche, la frotter avec du sel, la déposer dans une terrine avec des aromates, de grosses épices et 2 ou 3 verres de vinaigre ; la faire macérer pendant 24 heures ; l'égoutter ensuite, l'éponger, la flamber et la diviser en morceaux ; mettre ceux-ci dans une casserole, les mouiller avec leur marinade et avec de l'eau ; leur adjoindre quelques légumes, faire bouillir le liquide, et au premier bouillon retirer la casserole sur le côté du feu pour cuire la tête pendant 3 à 4 heures. Au moment de servir, l'égoutter, éponger les morceaux sur un linge, parer le tuyau externe de l'oreille, dresser celle-ci sur le centre d'un plat et les autres parties autour ; les masquer avec la sauce suivante :

Sauce poivrade. — Émincer un gros oignon et 4 échalotes ; les mettre dans une casserole avec quelques parures de jambon cru, un peu de saindoux, une gousse d'ail, une poignée de parures de champignons, quelques branches de persil, thym, laurier et grosses épices. Faire revenir ces ingrédients pendant 7 à 8 minutes, les mouiller avec un verre de bon vinaigre et faire réduire celui-ci de moitié ; les mouiller avec la valeur de 2 verres de jus lié ; faire bouillir la sauce, la retirer de façon à continuer l'ébullition d'un seul côté seulement ; un quart d'heure après, la dégraisser, lui additionner une pincée de cayenne ou de poivre fin et la passer.

652. Pilaff de porc à l'Américaine. — Couper un morceau de longe de porc frais, à partir des premières côtes jusqu'au quasi du cuissot, le désosser et lui retirer la couenne en laissant adhérer une partie du lard aux chairs ; le frotter avec du sel sur toutes ses surfaces et le mettre dans un vase pour le faire macérer pendant 24 heures. Le laver, l'égoutter et le placer dans une casserole longue avec un peu de graisse fondue, des oignons émincés, des aromates et des épices, tels que piments, thym, menthe, laurier, sauge, cannelle, grains de poivre, girofles, coriandre, fleurs de muscade et une pincée de safran en feuilles. Poser la casserole sur feu modéré, faire revenir la viande tout doucement pour la colorer ; la mouiller alors au quart de sa hauteur avec du bouillon et la faire cuire en la retournant souvent.

Une demi-heure avant de servir, cuire un kilogr. de riz, selon la méthode prescrite pour le cary (Voy. n° 753), le finir avec le fonds de cuisson du porc, passé au tamis et dégraissé en partie seulement ; le dresser alors dans un grand plat, en faisant un creux au centre. Couper le filet de porc en long, puis en travers, de façon à former des morceaux de 2 centim. carrés, les saupoudrer avec un peu de cayenne, les dresser dans le centre du riz et les arroser avec le restant du fonds de cuisson.

653. Perckoëll à la Hongroise. — Le perckoëll est un ragoût national de la Hongrie. Ses apprêts sont des plus simples.

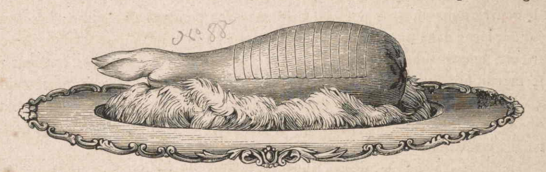
Couper en carrés 500 gr. de viande de veau, prise du côté du jarret ; lui adjoindre une égale quantité de filet de porc. Couper un oignon en petits dés, le mettre dans une casserole plate avec du saindoux, lui mêler une demi-feuille de laurier et une petite partie de gousse d'ail ; le saupoudrer avec une bonne pincée de paprika, et le faire revenir pendant quelques secondes ; ajouter alors les viandes, les assaisonner, les faire revenir pendant 7 ou 8 minutes ; couvrir la casserole, la retirer sur feu modéré, et faire cuire la viande, avec des cendres chaudes sur le couvercle, en les remuant de temps en temps. Quand elles

sont à point, les arroser simplement avec 2 cuillerées à bouche de sauce brune ou de glace et les dresser dans une bordure de risot à l'italienne, dressée sur un plat.

654. Cochon de lait rôti. — L'Angleterre, la Pologne et la Russie sont les seuls pays que je connaisse où ce mets soit estimé et fréquemment servi. En Allemagne et en Italie on en sert fort peu, et en France encore moins. Dans les pays où ce mets est en usage on trouve généralement à acheter les cochons de lait tout propres.

Choisir un petit cochon de lait bien blanc ; le flamber sur les parties où il pourrait rester des vestiges de poils, nettoyer avec soin la tête et surtout l'ouverture postérieure, emplir alors le corps de l'animal avec un hachis de porc, mêlé avec son foie et un peu de panade, des fines herbes et de la sauge, ou bien avec une farce à l'Anglaise, composée de mie de pain ramollie, de la graisse de bœuf, des œufs entiers, de l'oignon, du persil et de la sauge, hachés. Quand l'animal est farci, enlever l'os du gras des cuisses, et brider les quartiers de derrière, en les ramenant sous le ventre ; allonger les pattes du devant sous le museau ; soutenir les membres avec des petites brochettes ou en les bridant. Traverser le cochon de lait sur sa longueur avec une broche, en le soutenant sur les côtés avec des brochettes en fer fixées à la broche par les deux bouts ; l'arroser légèrement au pinceau avec du saindoux fondu, et le cuire pendant une heure et demie, à feu modéré, en l'arrosant souvent. En dernier lieu, quand la peau est de belle couleur, sèche et croustillante, saler le cochon de lait pour le débrider et le dresser sur un plat. Envoyer à part un jus à l'estragon ou une sauce piquante et de haut goût.

655. Zampino aux haricots verts. (Dessin nº 88.) — Les Italiens et les Viennois font un grand cas d'un *zampino* de Modène, et ils ont raison. Je ne connais aucun produit de cette nature qui soit si heureusement combiné et réussi. Ce qui est regrettable,



c'est qu'il ne soit pas suffisamment répandu dans le monde et mieux connu des gourmets.

Choisir un zampino récemment salé, le faire dégorger pendant 2 heures, l'égoutter, l'envelopper dans un linge fin, le ficeler et le placer dans une casserole longue, le mouiller largement avec de l'eau froide, faire bouillir le liquide et le retirer sur le côté du feu pour le maintenir frémissant pendant 2 heures ; le retirer alors sur le côté pour arrêter l'ébullition ; 25 minutes après déballer le zampino et le dresser sur une garniture de haricots verts.

656. Cochon de lait froid, à la Russe. — Prendre la moitié d'un cochon de lait, le diviser en morceaux et cuire les viandes dans une mirepoix au vin, les laisser refroidir, en supprimer les os et les tenir de côté. Mêler au fonds de cuisson quelques parties de colle de pieds de veau pour le clarifier en procédant comme pour l'aspic. — Incruster sur glace un grand moule à timbale de forme ovale, le décorer au fond et autour avec du blanc d'œuf poché, des cornichons et des betteraves confites, en ayant soin de tremper chaque détail du décor dans de la gelée mi-prise, avant de l'appliquer.

Faire prendre au fond du moule une épaisse couche de gelée ; sur celle-ci ranger les

viandes de cochon par couches en les alternant avec des cornichons émincés et des câpres entières, mais en ayant soin de laisser un espace vide autour du moule ; emplir peu à peu ce vide avec de la gelée froide quoique liquide et la laisser bien raffermir ; au moment de servir, tremper le moule à l'eau chaude, renverser le pain sur un plat et l'envoyer en même temps qu'une saucière de sauce raifort à la crème.

657. Le Béni Russe. — Le Béni n'est pas un mets, c'est un repas, festin sacramental que les Russes, les Polonais et les Grecs ont l'habitude de célébrer le jour de Pâques. Dans ce repas tous les mets sont froids et les convives ne s'asseyent pas autour de la table : ils mangent debout. La table n'est pas desservie de la journée. On remplace les mets à mesure qu'ils sont consommés.

Ce repas se compose surtout de viandes froides, volailles, gibier, jambons, saucisses, veau (pas de poisson); avec ces viandes on sert des babas, les uns cuits dans des moules, les autres dans des plaques minces; ces derniers sont pralinés aux amandes et carrés.

Le nombre des mets et les espèces varient selon les pays et sont évidemment facultatifs. Mais ce qui est rigoureusement nécessaire, c'est le sel cuit, le fromage décoré aux raisins de Corinthe, les œufs durs et colorés, un cochon de lait farci et rôti, un agneau modelé en beurre, posé sur un livre imité et tenant entre les deux pattes de devant une croix grecque.

Le fromage qu'on sert dans ce repas est tout simplement du fromage blanc et frais (fromage à la pie), pressé dans un linge, puis pilé avec un morceau de beurre, légèrement sucré et mêlé avec quelques cuillerées de crème crue. Il est ensuite passé au tamis et tenu pendant quelques heures dans un moule en bois, en forme de pyramide carrée; ce moule est sans fond; il est formé par quatre pièces mobiles se montant à l'aide de rainures, ayant sur deux faces, au moins, une croix incrustée. Avant de mouler le fromage, on masque les surfaces intérieures du moule avec un petit linge fin. Quand le fromage est démoulé on décore les angles avec des raisins de Corinthe noirs.

Pour cuire le sel, il faut d'abord le piler, le délayer ensuite avec du blanc d'œuf, de façon à former une pâte ferme; l'envelopper dans un linge ordinaire, ficeler celui-ci et le poser dans le foyer (pas trop ardent) pour le cuire pendant 3 à 4 heures. Quand le linge est consommé par le feu, le sel forme une masse calcinée et blanche. On le pile alors pour le placer dans les salières.

Avant de cuire les œufs on dessine une croix grecque sur les coquilles, à l'aide d'un corps gras (du savon); on les plonge dans de l'eau colorée avec de la cochenille ou du safran pour les faire cuire et les obtenir rouges ou jaunes.

Les Russes mangent les œufs avec le sel purifié. — Tous les mets composant ce repas solennel doivent être bénis par le *pope* avant d'être offerts à la famille ou aux convives.

Voilà en résumé ce qui constitue le *béni*. Les Russes célèbrent ce repas non-seulement au foyer domestique, mais partout où ils se trouvent à l'époque des fêtes de Pâques. C'est pourquoi j'ai cru utile d'en donner une description succincte, mais suffisante.

658. Saucisses fraîches aux truffes, grillées. — Les saucisses, les andouilles, les saucissons et en général toutes les salaisons sont du domaine de la charcuterie. Dans un livre comme celui-ci, j'ai cru ne pouvoir me dispenser de les mentionner, car la charcuterie n'est au fond qu'une branche dérivant de la cuisine et s'y rattachant étroitement dans tous ses détails. Les cuisiniers ne doivent donc pas y rester étrangers, par ce motif que dans maintes occasions ils peuvent être appelés à la mettre en pratique.

Prendre 200 gr. de truffes fraîches, enlever d'abord, avec la pointe d'un couteau, les parties terreuses des cavités que la brosse ne peut pas atteindre, les peler ensuite ; hacher

très-fin les parures et couper les chairs en petits dés. — Préparer un hachis avec 300 gr. de viande maigre de porc et 300 gr. de lard, lui adjoindre les parures crues de truffes, le hacher encore quelques minutes, l'assaisonner de bon goût, le déposer dans une terrine, et lui mêler les truffes coupées en petits dés.

Dans l'intervalle, faire dégorger à l'eau tiède et salée, des boyaux de mouton bien frais; les éponger sur un linge, les emplir avec le hachis de porc à l'aide d'un petit entonnoir ; les nouer à distance avec un bout de fil pour marquer la longueur des saucisses; les suspendre dans un lieu aéré et les tenir ainsi pendant 12 heures; couper ensuite les saucisses, les ranger sur un gril et les faire cuire de 12 à 14 minutes en les tournant. — Les saucisses doivent toujours être bien cuites.

659. Saucisses à griller, de Neufchâtel. — Hacher 5 kilogr. de viande maigre de veau avec un kilogr. et demi de lard frais ; assaisonner le hachis avec sel, poivre et girofle, ainsi qu'avec une pincée d'écorce de citron ; hacher de nouveau l'appareil en lui mêlant, peu à peu, une panade froide préparée avec 2 poignées de farine et 2 verres de lait ; mettre l'appareil dans une terrine et lui incorporer les trois quarts d'un verre de crème crue; avec cet appareil emplir des boyaux, nouer les saucisses de longueur voulue, les faire sécher à l'air pendant 12 heures et les faire griller.

660. Saucisses fumées au cumin. — Hacher fin 5 kilogr. de bœuf avec une poignée de sel et une pincée de salpêtre. — D'autre part, hacher 2 kilogr. de viande de porc et 1 kilogr. de lard; mêler les deux hachis ; les assaisonner avec 100 gr. de poivre, 50 gr. de piment et 200 gr. de cumin ; toutes ces épices doivent être pulvérisées. Additionner à l'appareil 200 gr. de gousses d'ail pelées et hachées, le hacher encore pendant quelques minutes en lui incorporant, peu à peu, la valeur d'un litre d'eau ; emplir alors des boyaux comme pour les saucisses à griller, les fumer pendant 2 jours et les cuire à l'eau pendant 5 minutes, puis les laisser refroidir.

661. Saucissons fumés, à la mode Suisse. — Prendre 3 kilogr. d'oreilles de porc, de couennes et de viandes de cuissot de porc, par portions égales ; les faire dégorger à l'eau froide pendant une demi-heure ; les égoutter, ensuite, les éponger, les déposer dans un vase, les saupoudrer avec sel et salpêtre, les faire macérer pendant 6 jours dans la saumure. Cuire ces viandes à l'eau, ainsi que les couennes et les oreilles de porc, les désosser, les couper en filets longs et les déposer dans une terrine.

Hacher séparément 2 kilogr. de viande crue de porc, et 800 gr. de lard ; les mêler ensemble, assaisonner le hachis avec une poignée de sel et une cuillerée à café de salpêtre, une poignée de poivre et une demi-poignée de piments pulvérisés, une cuillerée de muscade, autant de cannelle, autant de clous de girofle en poudre, et enfin 125 gr. d'échalotes hachées. Hacher de nouveau l'appareil, le mêler avec les viandes de la terrine, et avec lui emplir de moyens boyaux bien propres ; nouer les saucissons, les faire fumer pendant 2 jours et les cuire a l'eau pendant 10 minutes, les égoutter, les serrer dans un linge et les faire refroidir ainsi. — On sert ces saucissons froids, après les avoir coupés en tranches fines.

662. Saucisses à griller, de Mayence. — Couper en petits dés 4 kilogr. de viande de porc mêlée avec une poignée de sel, une demi-poignée de poivre en poudre et une pincée de salpêtre; hacher les viandes en leur mêlant, peu à peu, 3 verres d'eau froide; quand le hachis est ferme, sans être trop fin, emplir des petits boyaux, nouer les saucisses courtes et les faire sécher à la cheminée pendant 24 heures; les faire griller ensuite pendant 10 à 12 minutes et les dresser sur un plat chaud.

662 *bis*. **Saucisson de foie.** — Râper, avec un couteau, un kilogr. de foie de porc cru pour en retirer les grappes ; puis le hacher fin. D'autre part, hacher un kilogr. de viande maigre de porc cuite, ainsi qu'un kilogr. de lard frais, mêler ces viandes avec le lard, les assaisonner avec sel, une pincée de salpêtre, des épices et un peu de cayenne ou de piment en poudre ; arroser le hachis avec 2 ou 3 cuillerées à bouche de kirsch, et lui mêler 200 gr. d'oignon haché, préalablement revenu avec du saindoux ; hacher encore l'appareil pendant 10 minutes et avec lui emplir des boyaux de porc, dégorgés et bien lavés, en les bourrant aussi bien que possible ; les nouer à distance de 12 à 15 centim. ; faire sécher les saucissons à l'air pendant 24 heures, les plonger à l'eau bouillante et les cuire à feu très-doux (l'eau ne doit que frémir) pendant une heure ; retirer la casserole du feu, une demi-heure après égoutter les saucissons avec attention pour les envelopper dans des petits linges, les serrer aux deux bouts et les laisser complétement refroidir avant de les servir.

663. Saucisson de foie aux truffes. — Peler 300 gr. de truffes fraîches, les couper en petits dés, les cuire pendant 2 minutes avec un quart de verre de madère ; les couper en dés et les déposer dans une terrine, avec une égale quantité de foie gras, les assaisonner avec sel et épices. — Prendre un kilogr. de foie de porc, en retirer les grappes en le raclant, le hacher et le passer au tamis. — Couper en dés 1 kilogr. de lard frais et le mêler avec le foie.

Prendre 1 kilogr. de chairs de porc, sur les parties du collet, couper la viande en petits morceaux, la mettre dans une casserole avec du saindoux et la faire revenir à feu modéré jusqu'à ce qu'elle soit cuite ; la laisser refroidir, la hacher, la passer au tamis et la mêler avec le foie, le lard, le foie gras et les truffes. Assaisonner l'appareil de bon goût, ajouter une pincée de salpêtre et une pincée de cayenne; emplir les boyaux, et terminer l'opération comme il est dit au nº 662 *bis*.

664. Saucisson de Bologne. — Hacher un kilogr. de viande maigre de mouton, lui mêler 2 petites poignées de sel et une cuillerée à café de salpêtre. — D'autre part, hacher 2 kilogr. de viande de porc, les mêler avec celles de mouton ; assaisonner l'appareil avec 2 cuillerées à bouche de poivre, une de piment et une de coriandre. Hacher de nouveau l'appareil jusqu'à ce qu'il soit bien mêlé, le déposer dans une terrine, lui additionner 800 gr. de lard coupé en petits dés en le travaillant à la cuiller et lui mêlant, peu à peu, 3 verres de lait froid , laisser reposer l'appareil pendant 12 heures en un lieu frais ; emplir ensuite des boyaux à saucisse, les fumer pendant 2 jours ; les plonger à l'eau et les cuire pendant un quart d'heure seulement. — On mange ce saucisson froid.

665. Saucissons de foie à la mode de Francfort. — Hacher très-fin 4 kilogr. de foie de porc cru. Hacher 2 kilog. de viande de porc grasse ; quand elle est bien fine, lui mêler, peu à peu, le foie sans cesser de hacher. Le mélange opéré, assaisonner l'appareil avec sel, poivre, et girofle en poudre, emplir alors de moyens boyaux ; nouer les saucissons, les cuire pendant une heure à feu très-doux. Les égoutter et les faire refroidir en les enveloppant dans un linge.

666. Hachis de porc frais. — Le hachis de porc frais est l'auxiliaire fondamental des galantines, des pâtés froids, des crépinettes, des saucisses, etc.

Prendre toutes les chairs attachées au collet du porc, ou celles d'une épaule de porc frais ; séparer les parties grasses et les maigres ; parer celles-ci des nerfs et peaux dures ; parer aussi les graisses retirées des viandes, les mêler avec du lard frais de façon à former une égale quantité de parties grasses et maigres. Hacher séparément la viande et le lard,

quand l'un et l'autre sont bien fins, les mêler ensemble pour les hacher encore, les assaisonner ensuite avec sel et épices.

667. Gayettes à la Provençale. — Prendre le foie, le rognon et le mou d'un porc, les distribuer en morceaux, déposer ceux-ci dans une terrine pour les assaisonner avec sel et épices, leur mêler une pincée de persil haché avec une gousse d'ail, leur adjoindre un tiers de viande maigre de porc hachée et assaisonnée.

Distribuer l'appareil en plusieurs parties de la grosseur d'une orange; les envelopper chacune dans un morceau de crépine de porc, les ranger dans un plafond en terre, en les serrant, les arroser avec un peu de saindoux et les faire cuire à four modéré pendant une heure et demie. — On sert ces gayettes froides. — Excellent mets pour déjeuner.

668. Les andouilles de Nancy. — Prendre un kilogr. et demi de fraise de veau et autant de *panse* de porc; les faire dégorger, les laver avec soin, les cuire à l'eau pendant 2 heures. Les égoutter, les rafraîchir, les bien éponger, les couper en morceaux, les mettre dans une terrine, les assaisonner de haut goût avec sel et épices, les arroser avec un peu de vin blanc et les saupoudrer avec des fines herbes cuites. Avec cet appareil, emplir des boyaux gras de porc, préalablement dégorgés et bien lavés ; nouer les andouilles de 15 à 25 centim. de longueur, les piquer avec la pointe d'une aiguille et les plonger dans une marmite d'eau bouillante ; aussitôt que l'ébullition reprend, retirer la marmite sur le côté du feu pour que le liquide ne fasse que frémir ; ajouter du sel, des gros légumes et des aromates ; donner 2 heures d'ébullition. Retirer alors la marmite du feu et laisser à peu près refroidir les andouilles dans leur cuisson ; les égoutter ensuite, les ranger entre deux plafonds ou les envelopper dans un linge pour les faire refroidir. Faire griller les andouilles pendant 25 minutes à bon feu, en les retournant : elles doivent être bien atteintes à l'intérieur et servies bien chaudes, sur un plat chauffé.

669. Boudins à l'Allemande. — Blanchir quelques poignées de couennes fraîches de porc, les racler, les laver, les faire cuire, les hacher fin et leur mêler un tiers de leur volume de lard coupé en petits dés ; mettre l'appareil dans une terrine, l'assaisonner avec sel, poivre, marjolaine et thym pulvérisés ; lui incorporer un tiers de son volume de sang de porc liquide et avec lui emplir des boyaux noués, d'un côté, en les bourrant ; faire cuire les boudins à feu très-doux pendant une demi-heure. — Ces boudins peuvent être fumés.

670. Cervelas de Strasbourg. — Retirer la graisse et les nerfs à 6 kilogr. de viande de bœuf, la hacher fin avec une poignée de sel et une demi-cuillerée de salpêtre. Hacher 3 kilogr. de viande de porc et un kilogr. de lard frais ; ajouter ces viandes à celles de bœuf, assaisonner le hachis avec 4 cuillerées à bouche de poivre, 2 de piments et 2 de coriandre pulvérisés ; hacher encore l'appareil en lui mêlant un verre d'eau froide. Quand le mélange est opéré, emplir de moyens boyaux ; les nouer afin de marquer la longueur des cervelas ; les fumer pendant 2 jours et les cuire avec précaution ; les sortir de la cuisson aussitôt que l'eau est visible, entre le hachis et les boyaux ; les envelopper alors dans un linge et les laisser refroidir.

671. Côtelettes de porc, sauce à la Catalane. — Couper 6 côtelettes de porc, les parer, les battre, les assaisonner, les faire griller à bon feu pendant 14 à 15 minutes, les dresser sur un plat chaud et les masquer avec une sauce ainsi préparée :

Sauce Catalane. — Hacher un oignon, le mettre dans une casserole avec une douz. de gousses d'ail blanchies et de l'huile, les faire colorer tout doucement, les mouiller avec un peu de bouillon et faire réduire celui-ci à glace. L'ail doit alors se trouver cuit ; le mouiller

de nouveau avec un peu de jus lié, donner un bouillon à la sauce, lui mêler une pincée de persil haché, un peu de cayenne, un peu de menthe ciselée ainsi que les chairs d'un citron et celles de 2 oranges aigres, parées à vif et coupées en quartiers. — Au moment de servir la sauce, lui mêler une cuillerée à bouche de moutarde anglaise délayée avec du madère.

672. Carapulka à l'Espagnole. — Couper 2 filets de porc en moyens carrés, les mettre dans une casserole avec du saindoux, des gros dés de jambon cru et 2 douz. de petits oignons; poser la casserole sur le feu; faire vivement revenir les viandes, les assaisonner et les mouiller à hauteur avec du bouillon; faire bouillir le liquide pendant quelques minutes, retirer la casserole sur feu modéré et finir de cuire les viandes; à ce point, verser le ragoût dans une terrine à cuire; étaler sur sa surface 4 ou 5 saucisses frites à la poêle et coupées en tronçons, ainsi que 4 ou 5 œufs durcis et divisés en quartiers; assaisonner ceux-ci avec sel et poivre, saupoudrer les viandes et les œufs avec des amandes émincées, frites à l'huile et écrasées au rouleau; faire bouillir le ragoût, le pousser au four modéré pour le faire gratiner pendant une demi-heure. L'envoyer dans la terrine.

673. Oreilles de porc salées, à la purée de lentilles. — Flamber avec soin 3 ou 4 oreilles de porc salées; les faire blanchir jusqu'à l'ébullition, les égoutter et les mettre dans une casserole avec de l'eau, quelques gros légumes, un bouquet d'aromates et de grosses épices; faire cuire les oreilles pendant 3 à 4 heures; les égoutter ensuite, les éponger sur un linge et les dresser debout sur une purée de lentilles; les arroser avec un peu de jus réduit, ensemble avec 4 cuillerées à bouche de bon vinaigre, et légèrement lié.

674. Pieds de porc à la Piémontaise. — Flamber 4 pieds de porc frais, les racler les faire dégorger pendant quelques heures, les lier de deux en deux et les placer dans une casserole avec de l'eau; faire bouillir le liquide en l'écumant; ajouter du sel, des légumes, des aromates et un peu de vin blanc. Cuire les pieds pendant 5 à 6 heures, les égoutter ensuite, les laisser refroidir, les diviser chacun en deux parties sur leur longueur, les saupoudrer avec un peu de sel et de poivre, les tremper dans des œufs battus et les paner; les plonger à grande friture chaude, les faire bien chauffer, les égoutter, et les ranger dans une casserole plate avec du beurre. Les tenir 10 minutes à la bouche du four, en les retournant. Envoyer à part un sauce Tartare.

675. Les pieds de porc à la Sainte-Menehould. — Les charcutiers de Sainte-Menehould jouissent depuis fort longtemps de la renommée de fabriquer des pieds de porc qui, après avoir été grillés, ont les os assez tendres pour être écrasés sous la pression des doigts[1]; le fait est exact, je l'ai vérifié par moi-même, il n'y a pas bien longtemps. Mais cela n'a rien de bien extraordinaire; tout le monde pourra désormais opérer ce miracle, si, comme moi, on ne craint pas de braver les foudres de Sainte-Menehould. Pour exprimer ma pensée, je dois dire que les charcutiers de Sainte-Menehould font un secret de leur science.

Prendre 5 à 6 pieds de porc échaudés et propres, les faire dégorger, les mettre dans un vase avec de l'eau et les faire blanchir pendant trois quarts d'heure; les égoutter, les rafraîchir et les flamber. Les envelopper séparément dans un petit linge ou les ficeler simplement avec de larges rubans en fil; les ranger dans une marmite foncée avec quel-

1. D'autres disent qu'on peut les manger, mais je doute fort qu'un os de pied de porc, pour bien cuit qu'il puisse être, fasse jamais les délices d'un gourmet.

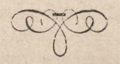
ques gros légumes, les couvrir largement avec de l'eau et demi-bouteille de vin blanc, ajouter un peu de sel et des aromates, faire bouillir le liquide en l'écumant, puis retirer le vase sur feu très-doux soit en l'entourant avec des cendres chaudes, soit en la tenant au four[1], mais de façon que le liquide soit constamment maintenu à l'état frémissant. Luter le couvercle de la marmite et cuire les pieds pendant 24 heures, les laisser refroidir dans leur cuisson, les égoutter ensuite pour les déballer, les diviser chacun en deux parties, les assaisonner de haut goût, les paner à l'Anglaise, c'est-à-dire, avec des jaunes d'œuf battus avec du beurre fondu, les faire griller à feu vif; quand ils sont bien chauds, les dresser sur un plat et les envoyer. — Cette cuisson prolongée a pour effet d'attendrir les os des pieds, mais par le fait la viande devient forcément trop cuite.

676. Pieds de porc aux truffes, à la mode de Nancy. — Préparer un petit hachis fin, composé avec moitié viande maigre de porc et moitié lard frais; lui additionner quelques cuillerées à bouche de fines herbes cuites et des parures de truffes fraiches, et pilées avec un peu de hachis; l'assaisonner avec sel, épices et une pointe de cayenne.

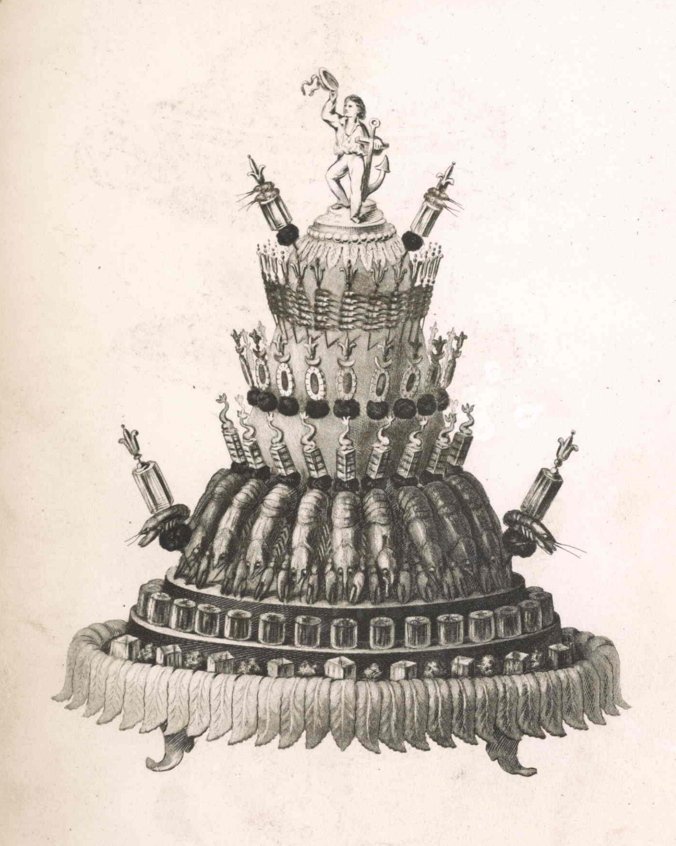
Cuire 4 pieds de porc en procédant comme il est dit au nº 674; les égoutter sur un plafond, les déballer, les fendre en deux sur leur longueur, les désosser complétement; en retirer les parties nerveuses et les mêler au hachis. Quand les pieds sont à peu près refroidis, les assaisonner avec sel et épices, les étaler sur la table et les masquer, du côté intérieur, avec le hachis préparé; masquer celui-ci avec des lames de truffes crues et assaisonnées, puis envelopper chaque moitié de pied dans un carré de crépine de porc; humecter la crépine avec du saindoux fondu, paner les pieds de porc; les faire griller à feu modéré pendant 20 minutes, en les retournant; les dresser sur un plat avec du jus.

677. Pâté chaud de porc frais à l'Anglaise. — Couper quelques tranches de porc frais, soit sur la longe soit sur le cuissot; les parer des parties dures, les battre légèrement avec le manche du couteau, les assaisonner avec sel et poivre. — Masquer le fond d'un plat à tarte avec des tranches de jambon cru, les assaisonner avec une pincée de poivre et les saupoudrer avec 2 cuillerées à bouche d'échalotes et d'oignons hachés; sur cette couche, ranger une couche de pommes de terre crues, coupées en tranches; sur les pommes de terre ranger les tranches de porc par couches, en les entremêlant avec quelques feuilles de sauge. Glisser au fond du plat la valeur d'un verre de bon jus froid, et masquer les bords du plat avec une bande de pâte fine ou de demi-feuilletage; humecter cette bande, couvrir le pâté avec une abaisse de même pâte, pour en souder les bords avec la bande primitive; canneler et décorer le pâté, en procédant comme il est dit au nº 573; le dorer, le poser sur un petit plafond et le pousser au four modéré. Un quart d'heure après, le couvrir avec du papier et lui donner encore une heure de cuisson; en le sortant du four le poser sur un plat. — J'ai vu faire ce pâté en Angleterre, en entremêlant les tranches de porc avec des pommes aigres et crues coupées en tranches.

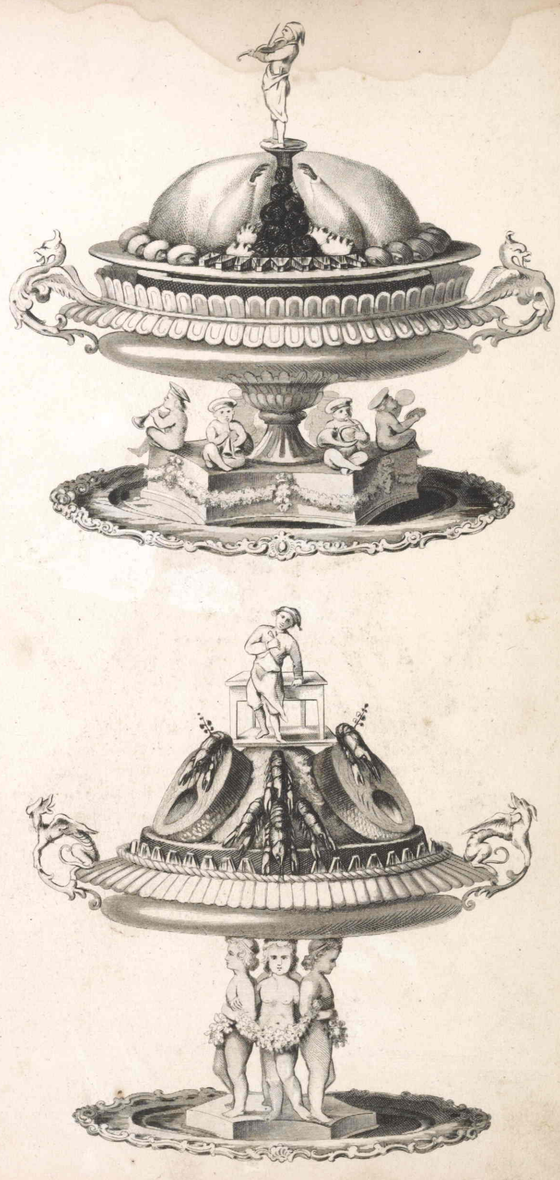
1. J'ai fait cette opération sur un petit fourneau à gaz; je crois ce moyen de cuisson supérieur à tous les autres, pour toutes les cuissons prolongées, en ce sens qu'on peut mieux régler le degré de chaleur. Le gaz est encore fort peu usité dans les cuisines françaises, et c'est un tort; les Anglais sont, sous ce rapport, bien plus avancés que nous.



SOMMAIRE DE LA PLANCHE HORS TEXTE.



Grand buiſson à la marinière.



Chapons de Lully. Saumon de Vatel.

VOLAILLE ET GIBIER.

La volaille se divise en plusieurs catégories bien distinctes : les poules, poulardes et chapons; les dindes, paons et pintades; les oies et canards, et enfin les pigeons.

La volaille proprement dite, c'est-à-dire les poulets et poulardes sont en cuisine d'une indispensable nécessité, non-seulement par les propriétés particulières de leurs chairs, succulentes et délicates, mais encore, et dans une mesure plus large, par leurs produits naturels : les œufs. Les œufs, en effet, sont pour ainsi dire d'une nécessité absolue par rapport aux opérations culinaires.

La volaille existe, je crois, dans tout l'univers, mais à des titres bien divers. Les races n'étant pas les mêmes, les produits sont loin de posséder les mêmes qualités.

La France et l'Angleterre sont les pays les mieux approvisionnés sous ce rapport. Les poulets, les poulardes, les chapons et les dindes sont, par les soins intelligents qu'on porte à leur reproduction, d'une incomparable perfection. L'introduction des races étrangères, et le croisement de ces races avec celles de nos pays ont eu pour résultat de créer des sujets les plus estimables, autant sous le rapport de leur fécondité que pour la qualité supérieure de leurs chairs. Mais c'est là un privilége qui n'est pas exclusif et que toutes les nations pourraient partager, car partout où la volaille se reproduit partout elle peut être perfectionnée et engraissée. On n'a de la mauvaise volaille que parce qu'on ne veut pas se donner la peine de l'améliorer ou qu'on ignore les procédés en application. Les poulets de Bruxelles et de Sagan, les oies de Silésie et de Wurtemberg, les canards de Toulouse, les chapons de Kieff, de Florence et de Styrie sont un témoignage irrécusable que la volaille peut devenir supérieure sur les points les plus opposés de notre continent.

L'art d'engraisser la volaille et d'en perfectionner les races n'est qu'une affaire de science et de soins bien entendus, et non pas, comme on pourrait le supposer, une affaire de climat.

En cuisine l'emploi de la volaille est des plus importants. Soit qu'on l'applique comme substance dans les fonds, soit qu'elle entre dans le cadre d'un

dîner au même titre que les poissons, les viandes de boucherie ou le gibier. La bonne volaille, quels que soient les apprêts qu'on lui donne, est toujours bien accueillie à table, car ses chairs sont nutritives et en même temps de digestion facile. Le gibier est aussi commun dans tous les pays d'Europe, mais les espèces sont nombreuses et très-variées : chaque contrée produit les siennes.

Le gibier se divise en deux grandes catégories : les bipèdes et les quadrupèdes; mais le nombre des sujets qui les composent sont infinis. Le gibier est en cuisine d'une grande importance, et comme valeur réelle et comme diversion dans le travail.

678. Dinde aux nouilles. — On ne cuit au bouillon ou au jus que les dindes trop avancées en âge pour être rôties. — Vider la dinde, la brider avec les pattes en dedans, lui barder l'estomac avec du lard et la placer dans une casserole, avec du lard fondu ou du saindoux ; poser la casserole sur feu modéré, faire revenir la dinde en la retournant. Quand elle est colorée, la mouiller aux trois quarts de hauteur avec du bouillon ; ajouter 3 oignons, un morceau de racine de céleri, un bouquet d'aromates et quelques grosses épices; faire bouillir le liquide, et, 10 minutes après, retirer la braisière sur le côté du feu avec des cendres chaudes sur le couvercle, pour finir de cuire la dinde tout doucement. Quand elle est à point, le fonds de cuisson doit se trouver réduit en demi-glace ; le passer au tamis dans une autre casserole, le dégraisser, en partie seulement, et le lier avec quelques cuillerées de bonne sauce tomate ; faire mijoter cette sauce sur le côté du feu.

Au moment de servir, débrider la dinde; la dresser sur une garniture de nouilles cuites et finies avec du beurre et du parmesan ; l'arroser avec quelques cuillerées à bouche de sauce, et envoyer le surplus en saucière.

Découpage. — Si on découpe la dinde à table, on la pose sur un plat sans jus, ni garniture; on détache d'abord les 2 cuisses, à l'aide du ciseau à découper; on supprime le pilon et on divise les chairs du gras des cuisses chacune en trois parties; on tourne le poitrail de la dinde devant soi, on enlève les ailerons, en les coupant à la jointure, et on découpe l'estomac en tranches minces pour les ranger, ainsi que les morceaux des cuisses, sur le plat de la garniture.

679. Dinde bouillie à l'écarlate. (Dessin nº 89.) — Flamber une dinde, la vider, lui emplir l'estomac avec une farce de pain à la graisse de bœuf hachée, de façon à l'obtenir bien rond; la brider avec les pattes recourbées en dedans, la placer dans une casserole longue, avec des aromates, des grosses épices et un bouquet de feuilles de céleri frais. 2 heures avant de servir, mouiller la dinde à hauteur avec du bouillon chaud de la marmite, passé, mais non dégraissé. Poser la casserole sur feu, faire bouillir le liquide, couvrir la dinde avec du papier graissé, et la cuire pendant 2 heures, à couvert, et à feu modéré, afin de ne pas réduire sensiblement le fonds de cuisson.

D'autre part, faire bouillir 2 langues de bœuf salées, en ayant soin de les mettre assez tôt pour qu'elles se trouvent cuites en même temps que la dinde; les tenir dans leur cuisson jusqu'au moment de servir. Quand la dinde est cuite, en égoutter le fonds de cuisson en le passant au tamis, le dégraisser, et remettre le dégraissis avec la dinde.

Mettre 150 gr. de beurre dans une casserole, lui mêler 150 gr. de farine, et faire un

petit roux blond; le délayer avec la valeur de 2 verres de cuisson de la dinde, tiède, tourner la sauce sur feu pour la lier; au premier bouillon la retirer, lui mêler une



liaison de 3 jaunes d'œuf; cuire celle-ci sans ébullition et passer la sauce au tamis. — Au moment de servir, égoutter les langues et la dinde; débrider celle-ci, la dresser sur un plat long, lui décorer l'estomac avec des feuilles d'estragon blanchies, et l'entourer, à sa base, avec des tranches de langue coupées sur les parties les plus larges et un peu épaisses; masquer le fond du plat avec du bon jus et verser la sauce dans une saucière. — Cette pièce est dressée sur un réchaud.

680. Galantine de dinde à la gelée. — Choisir une dinde de moyenne grosseur, ni trop grasse, ni trop fine, c'est-à-dire de celles qu'on ne peut pas servir rôties. La flamber, lui couper les pattes et les ailerons, fendre la peau du cou jusqu'à la hauteur de la tête, couper la peau au-dessous de celle-ci, et désosser entièrement la dinde; diminuer l'épaisseur des chairs sur les cuisses et les filets, couper ces derniers en gros dés, les déposer dans une terrine, les assaisonner, leur mêler le double de leur volume de lard blanchi, et le tiers de jambon cru coupés en dés; les arroser avec un demi-verre de madère.

Couper en morceaux la carcasse de la dinde, les mettre dans une grande casserole avec tous les os, parures et débris de viande, mais jamais du mouton, 2 pieds de veau désossés et blanchis; ajouter des légumes, aromates et épices; mouiller ces viandes à couvert avec du bouillon léger; faire bouillir le liquide en l'écumant, et le retirer sur le côté.

D'autre part, préparer un hachis de veau, composé avec moitié viande maigre et moitié lard frais; lui adjoindre les viandes des cuisses; l'assaisonner avec sel et épices; quand il est bien haché, le piler, le déposer dans une terrine, lui mêler les viandes coupées et le lard, puis emplir la dinde avec cet appareil, la coudre dans le sens de sa longueur et l'envelopper avec une petite serviette, en la serrant. Ficeler fortement les deux bouts de la serviette à niveau de la galantine, et lier celle-ci sur le milieu avec 3 ou 4 tours de ficelle. Une heure après que le liquide est en ébullition, lui adjoindre la galantine, la faire cuire pendant 2 heures et demie à feu modéré; l'égoutter ensuite sur un plafond, la déballer, la réemballer vivement dans le même linge rafraîchi, la ficeler, la faire refroidir avec un poids léger dessus. La déballer, la parer, la glacer au pinceau, et la servir, entière ou découpée, en l'entourant avec de la gelée en croûtons ou hachée.

Gelée de volaille. — Aussitôt que la galantine est sortie de la cuisson, passer

celle-ci au tamis, la dégraisser avec soin, en prendre une petite partie dans un moule pour essayer sa consistance en la tenant sur glace; si elle était faible, lui mêler quelques feuilles de gélatine dissoute à l'eau. Quand la cuisson est à peu près refroidie, la transvaser dans une casserole en la décantant. — Hacher 500 gr. de viande maigre de bœuf (pour 4 lit. de liquide); lui additionner 2 œufs entiers, un verre de vin blanc et un demi-verre de madère; mêler cet appareil avec le fonds de la galantine, ainsi qu'une poignée de cerfeuil et un petit bouquet d'aromates. Fouetter le liquide sur feu jusqu'à ce qu'il soit bien chaud; retirer la casserole sur le côté, et la tenir à couvert jusqu'à ce que le premier bouillon se développe. A ce point, reculer vivement la casserole pour que le liquide ne fasse que frémir. 20 minutes après, le passer à la serviette, le dégraisser encore, et le laisser à peu près refroidir.

Battre 3 blancs d'œuf dans une casserole jusqu'à ce qu'ils soient légèrement mousseux; les délayer avec la gelée en la versant tout doucement; lui additionner 2 cuillerées à bouche de madère, ainsi que quelques grains de poivre; la fouetter sur feu jusqu'à l'ébullition; au premier bouillon, retirer la casserole sur des cendres chaudes, la couvrir avec un couvercle chargé de feu, et la tenir ainsi pendant un quart d'heure : la gelée doit alors se trouver claire. La passer au filtre ou simplement à travers une serviette tendue, jusqu'à ce qu'elle soit limpide; la verser dans un moule à timbale bien étamé, et la faire refroidir sur glace pour la couper ensuite.

681. Filets de dinde à la Milanaise. — Lever les 2 filets de l'estomac d'une petite dinde crue, en supprimer la peau et l'épiderme, couper les chairs en biais sur leur longueur, de façon à obtenir des tranches longues comme un filet de poulet; les battre, les parer, en leur donnant la forme d'un filet; les assaisonner, les tremper dans des œufs battus, et les paner à la mie de pain fraîche. — Faire fondre 200 gr. de beurre, le laisser déposer, et le verser, en le décantant, dans une casserole plate; ranger les filets sur le fond de la casserole, poser celle-ci sur feu vif et faire cuire vivement les filets des deux côtés; les dresser aussitôt en couronne sur un plat chaud; les arroser avec le beurre de leur cuisson, et dresser dans le puits une garniture de riz à la Milanaise.

682. La dinde de Noël à la Provençale. — La chair de la dinde femelle passe pour être plus délicate que celle du mâle; mais si ce dernier est jeune et bien nourri, la différence n'est pas tellement sensible qu'on puisse la distinguer du premier abord. La chair de la dinde a un goût tout particulier, différant essentiellement des autres volailles, et qui la fait rechercher par les amateurs. En Angleterre, dans le midi de la France et en Italie, la dinde est le rôt indispensable au repas de Noël. Dans le nord de l'Europe, on remplace la dinde par une oie. — L'apprêt de ce rôt varie selon les ressources locales. On farcit indistinctement les dindes avec des truffes, du pain, du riz, des olives, des marrons, des saucisses et même avec des cèpes. La plus distinguée de ces garnitures est naturellement celle qui se compose de bonnes truffes, mais les olives noires et les marrons, pour être plus populaires, n'en sont pas moins très-estimés.

Choisir une belle dinde tendre [1] et mortifiée sans excès; la vider avec soin, l'essuyer à l'intérieur avec un linge et l'emplir avec des petites saucisses fraîches, et des gros marrons à peine grillés et épluchés : autant que possible ne laisser aucun vide dans le corps. Emplir aussi, avec des saucisses, le vide de l'estomac, après avoir détaché le cou et coupé

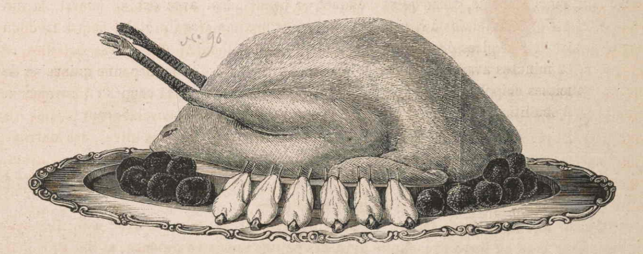
1. On reconnaît la tendreté de la dinde si, en pressant entre les doigts l'extrémité aiguë de l'estomac, on la trouve flexible et cassante; si elle résiste, la dinde est vieille. — A ce signe on peut reconnaître le degré de tendreté de tous les animaux de basse-cour. Pour être mortifiée à point, une dinde doit être tuée de 4 à 5 jours et même davantage en hiver. La chair cuite des dindes non mortifiées est coriace et peu succulente.

la peau aussi longue que possible; coudre celle-ci en la fixant sur les reins; coudre également l'ouverture inférieure, et enfin brider la dinde, la flamber sur l'estomac, afin de roidir la peau et les chairs, pour la piquer avec du lard et la faire rôtir.

Si on dispose d'une broche, capable de pouvoir supporter le poids de la dinde, en la faisant tourner, il est à peine besoin de dire que c'est là le mode de cuisson qu'on doit préférer à tout autre. Dans le cas contraire, on peut cuire la dinde dans un grand plat à rôtir; dans tous les cas il faut l'arroser largement avec de la bonne graisse ou du beurre[1]. Un quart d'heure avant de la débrocher, la déballer pour lui faire prendre une belle couleur; aussitôt qu'elle est à point la saler, la débrocher et la dresser sur un grand plat. La durée de cuisson d'une grosse dinde varie d'une heure et demie à 2 heures et quelquefois davantage; le difficile est d'obtenir les surfaces également colorées; cependant ce résultat n'est pas celui qu'on doit le moins rechercher, car l'apparence appétissante d'un rôt de volaille est une qualité qui lui est indispensable; la pièce la plus délicate, si elle est trop cuite, noire ou brûlée, même superficiellement, fait une bien triste figure sur table. — Avec la dinde rôtie, on sert le fonds de la lèchefrite passé, dégraissé, mêlé avec un peu de glace et réduit. En Provence on accompagne ce rôt avec une bonne salade de tiges de céleri frais, blanc et tendre.

Découpage de la dinde. — Une dinde rôtie, même quand elle est de moyenne grosseur, si elle doit être découpée à table, ne doit jamais être servie avec du jus dans le plat. Quand la dinde est grosse, on ne doit découper et servir les cuisses, qu'alors que leur contingent est absolument nécessaire; mais il convient d'abord de servir l'estomac, qui est la partie la plus délicate. On attaque celui-ci en coupant les deux ailerons à la jointure, pour ne pas être gêné dans l'opération; on découpe ensuite les deux côtés de l'estomac en tranches minces, on les range à mesure, avec ordre, sur un plat; on les entoure avec les garnitures de la dinde, s'il y en a. Si on était dans l'obligation de servir les cuisses de la dinde, il faudrait les détacher de la carcasse, en passant le couteau dans la jointure et distribuer le gras des cuisses en trois parties.

683. Dinde truffée à la mode de Toulouse. (Dessin nº 90.) — Les dindes grasses de Toulouse sont les plus renommées du midi de la France. Ce rôt tel qu'on le sert à Toulouse et tel qu'il est représenté par le dessin, est un des plus distingués qu'on puisse offrir à des gourmets. — Prendre une quinz. de truffes crues, les peler avec soin, les déposer dans une casserole, piler 250 gr. de lard frais, avec les parures des truffes, le passer au tamis.



1. Quels que soient les rôtis qui cuisent à la broche, ils doivent être arrosés pendant la durée de leur cuisson avec du beurre ou de la graisse pure et non mélangée avec des parties humides.

Vider une bonne dinde, pas trop grasse, mais bien en chair; lui emplir l'estomac et le corps avec le lard; coudre les ouvertures ; la brider solidement, l'envelopper avec du papier beurré et la faire cuire à la broche, en l'arrosant avec du beurre.

Quand la dinde est à peu près cuite, la déballer pour lui faire prendre couleur, puis la saler et la débrocher. Poser la dinde dans un plat en l'appuyant sur quelques tranches épaisses de pain grillé, afin d'en relever la forme; l'entourer aussitôt, sur les côtés, avec une douz. d'ortolans, cuits un moment, et sur les deux bouts, avec les truffes assaisonnées et cuites au moment avec du vin. Envoyer à part une saucière de bon jus.

684. **Dinde rôtie, aux olives noires.** — Cette méthode de farcir les dindes est particulière au midi de la France et à l'Italie, où les olives sont abondantes et fort bonnes; ce sont les olives noires et confites qu'on emploie de préférence à toutes les autres espèces. Une dinde ainsi farcie est un rôt peu connu dans le Nord, mais digne d'être offert à des gourmets. Le procédé, pour farcir les dindes avec des olives, consiste tout simplement à égoutter celles-ci pour les introduire dans l'estomac et le corps de la dinde, sans en supprimer le noyau. Coudre les issues et faire rôtir la dinde à la broche ou au four, bardée ou simplement enveloppée de papier.

685. **Abatis de dinde à la chipolata.** — On entend par abatis les cous, les ailerons, les pattes, le gésier et le foie des dindes ou de toute autre volaille. On flambe les ailerons et les pattes; on supprime la peau dure de l'intérieur des gésiers, après les avoir vidés, et on retire le fiel du foie.

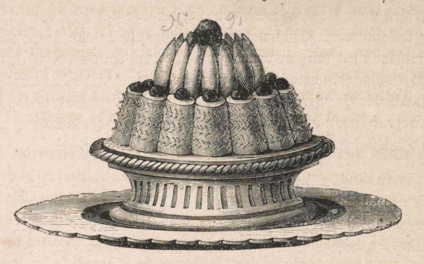
Prendre 2 ou 3 abatis de dinde (moins les foies) préalablement nettoyés; les échauder à l'eau bouillante, les égoutter, les bien essuyer, les mettre dans une casserole avec du beurre et 200 gr. de petit lard dessalé et coupé en morceaux; poser la casserole sur feu vif, assaisonner les viandes, les faire revenir jusqu'à ce qu'elles soient bien colorées; en égoutter alors la graisse; les saupoudrer avec 2 cuillerées de farine ; et, 2 minutes après, les mouiller à hauteur avec du bouillon ; tourner le ragoût jusqu'à ce que le liquide soit en ébullition, et le retirer sur feu modéré. Une heure après, lui additionner 2 douzaines de petits oignons, autant de petites carottes et de navets coupés en boules ou en quartiers, mais blanchis, ainsi qu'un bouquet de persil garni avec des aromates, grosses épices, et enfin, 3 cuillerées à bouche de cognac ; cuire les viandes et les légumes à feu modéré, avec des cendres chaudes sur le couvercle.

10 à 12 minutes avant de retirer le ragoût du feu, lui additionner une quinzaine de petites saucisses chipolata, ainsi que les foies de dindes blanchis et coupés en morceaux. Continuer l'ébullition; au dernier moment, dresser le ragoût sur un plat creux.

686. **Paupiettes de filets de dinde à la Romaine.** (Dessin nº 91.) — Prendre les 2 filets crus d'une dinde; en supprimer la peau et les os des ailerons; distribuer les chairs en tranches, 5 de chaque côté; les battre légèrement, les parer carrément, les assaisonner et les piquer avec du lard fin, d'un côté seulement et sur un bout; les masquer ensuite de l'autre côté avec une mince couche de farce crue et aux fines herbes; rouler ces bandes pour en former des paupiettes, en laissant le piquage à découvert; les lier avec du gros fil, et les ranger, les unes à côté des autres, dans une casserole plate foncée avec du lard ; ajouter quelques légumes et un bouquet garni; les mouiller à moitié de hauteur avec du bon bouillon clarifié ; les couvrir avec du lard, faire réduire le liquide de moitié, et retirer la casserole sur feu modéré, avec des cendres chaudes sur le couvercle.

Un quart d'heure après, enlever le lard, arroser les paupiettes avec leur fonds, les faire glacer de belle couleur, en augmentant le feu du couvercle, ou en les poussant à

four chaud; les égoutter ensuite, les parer aux deux bouts, et les ranger dans une autre casserole. Dégager le fonds de leur cuisson avec un peu de vin blanc; le faire bouillir, le

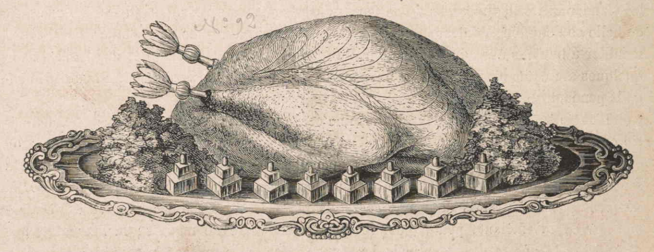


passer, le dégraisser et l'incorporer à 4 décilit. de sauce blonde en réduction; lui mêler quelques parures de truffes; quand elle est réduite à point, la passer à l'étamine.

D'autre part, préparer une petite farce avec les parures des filets, et avec elle, mouler quelques quenelles à la cuiller; les ranger à mesure sur le fond beurré d'une casserole plate pour les faire pocher à l'eau salée.

Préparer une jolie croûte à pâté chaud, la faire cuire à blanc, la coller sur un plat, et la tenir au chaud. — Au moment de servir, emplir à hauteur la croûte à pâté, avec un bon risot fini avec une julienne de truffes crues; lisser la surface, et sur celle-ci dresser les paupiettes debout et en couronne. Emplir également avec du riz le puits formé par les paupiettes; sur celui-ci, dresser les quenelles debout et en rosace; poser une grosse truffe entière sur le centre, et une petite sur chaque paupiette; masquer légèrement les quenelles avec un peu de sauce, et verser le surplus dans une saucière.

687. Dinde froide à la gelée. (Dessin n° 92.) — Emplir l'estomac d'une belle dinde avec une farce au pain; l'envelopper dans du papier et la faire rôtir, en lui conservant une



belle couleur; la débrocher et la laisser refroidir. Lui couper les pattes à la jointure et papilloter les pilons. Détacher ensuite les deux filets de l'estomac, pour les découper en tranches et les remettre sur place; glacer la dinde au pinceau, la dresser sur un plat, dont le fond est masqué avec une couche de gelée hachée; l'entourer des deux côtés avec de beaux croûtons de gelée et ranger à chaque bout du plat un bouquet de cresson.

Si on voulait découper les cuisses de la dinde, il faudrait les détacher, les diviser chacune en trois parties, puis les reformer et les remettre sur place, en les maintenant à l'aide de petites brochettes en argent. Cette méthode réussit très-bien.

688. Dindonneau rôti, au cresson.—Le dindonneau, par la délicatesse de ses chairs, peut être compris dans l'ordre des rôts les plus distingués : la broche est l'unique apprêt digne de lui. Le dindonneau est bon à manger dès qu'il a atteint l'âge de 2 mois.

Vider un dindonneau, le flamber, l'éplucher, le brider, le piquer ou le barder; dans les deux cas, le faire rôtir, en l'arrosant seulement avec du beurre; le cuire à feu soutenu pendant 30 à 40 minutes, en le tenant *vert-cuit*. Au dernier moment, le saler, le débrocher, le débrider, le dresser sur un plat, et l'arroser avec le fonds de la lèchefrite passé au tamis. Envoyer à part un plat de cresson salé et assaisonné avec du vinaigce. — On découpe le dindonneau par le même procédé que la dinde.

689. Ragoût de dinde à la mode de Nancy. — Prendre les abatis de 2 dindes, les nettoyer, les faire blanchir jusqu'à l'ébullition, les égoutter aussitôt, et tenir les foies de côté. Placer le restant des viandes, les cous, les ailerons et les gésiers dans une casserole, avec du lard haché et un oignon émincé; les assaisonner et les faire revenir à feu modéré; quand elles sont bien saisies, les mouiller à hauteur avec la moitié d'un verre de vin blanc et du bouillon; leur adjoindre un bouquet garni, et les faire cuire à feu modéré jusqu'aux trois quarts de cuisson; les égoutter alors, les parer, les remettre dans la casserôle, et les mouiller avec leur cuisson passée; adjoindre aussitôt au ragoût 250 gr. de riz lavé et bien séché sur un tamis, 200 gr. de jambon cru coupé en petits dés, ainsi que 5 ou 6 cuillerées à bouche de sauce tomate; poser la casserole sur feu, la couvrir; faire bouillir le liquide, et retirer la casserole sur le côté, avec des cendres chaudes sur le couvercle; cuire le ragoût pendant 25 minutes, le dresser ensuite sur un plat.

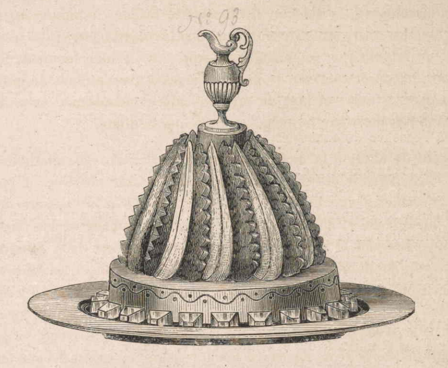
690. Ailerons de dinde en tortue. — Prendre une vingtaine d'ailerons de dinde, coupés au-dessus de la seconde jointure; les flamber et les désosser jusqu'à la deuxième jointure; enfoncer alors les chairs dans le vide laissé par les os. Faire blanchir les ailerons jusqu'à l'ébullition, les rafraîchir, les éponger sur un linge, et les éplucher. Faire fondre 2 cuillerées à bouche de saindoux, dans une casserole; lui adjoindre les ailerons, 200 gr. de petit salé blanchi et coupé en carrés, ainsi que 3 petits oignons; faire revenir les viandes et les légumes à bon feu, les assaisonner et les sauter. Quand les ailerons sont de belle couleur, en égoutter la graisse, les saupoudrer avec une poignée de farine, et les mouiller à hauteur avec du vin blanc et du jus; ajouter un bouquet de persil garni avec quelques aromates et une poignée de parures de champignons frais; faire bouillir le ragoût pendant quelques minutes, et le retirer sur feu modéré.

D'autre part, diviser en deux parties une cervelle de veau cuite; distribuer chaque moitié en moyens carrés, mettre ceux-ci dans une casserole avec 2 douzaines de têtes de champignons cuites et autant de petites quenelles de veau pochées. Quand les ailerons sont cuits, les égoutter à la fourchette pour les mêler avec la garniture. Dégraisser la sauce, la passer au tamis dans une casserole plate, la faire réduire à point en la tournant et en lui mêlant, peu à peu, le quart d'un verre de madère; la finir avec une pincée de cayenne, et la verser sur les garnitures. Faire mijoter le ragoût, sans ébullition, le dresser sur un plat, le saupoudrer avec des cornichons crus et coupés.

691. Filets de dinde à l'écarlate. (Dessin n° 93.) — Lever les filets d'une dinde crue, en supprimer la peau; les parer de l'épiderme superficiel, les battre légèrement avec le manche du couteau, les saler, les emballer dans des bardes de lard, les ranger dans une casserole plate avec du saindoux, et les faire cuire sans autre mouillement, et en les tenant *vert-cuits;* les laisser refroidir dans leur cuisson; les diviser ensuite en filets réguliers, coupés sur toute la longueur de l'estomac; parer ces filets d'une égale forme, les assai-

sonner, les masquer avec une sauce chaufroix blonde, et les ranger à mesure sur une plaque, l'un à côté de l'autre, pour faire refroidir la sauce.

D'autre part, couper sur la longueur d'une langue de bœuf à l'écarlate des filets de



même dimension que ceux de dinde et en nombre égal; les ciseler en dents de loup, du côté arqué; les ranger, l'un à côté de l'autre, sur une plaque, pour les napper avec une couche mince de gelée légèrement rougie avec du carmin végétal; les tenir sur glace.

Dans l'intervalle, coller un *pain-vert* sur un plat, le masquer en dessus avec du papier, coller une petite colonne en graisse sur le centre, l'entourer avec une salade de légumes, liés à la mayonnaise. Dresser les filets de dinde et de langue sur le *pain-vert*, debout et alternés, un blanc et un rouge; fixer sur le haut de la colonne un petit vase en graisse; croûtonner le *pain-vert*, et envoyer à part une saucière de mayonnaise.

692. Dinde piquée, à la purée de marrons. — Flamber et vider une bonne petite dinde; l'éplucher, briser le brechet, couper les pattes à leur jonction avec les cuisses, dégager l'os de celles-ci pour le raccourcir de 2 centim.; écourter les pattes, après les avoir flambées, et les introduire dans les cuisses par l'ouverture du pilon; emplir alors la poche de l'estomac avec de la graisse hachée et mêlée avec une panade de pain; brider la dinde à deux brides et avec de la double ficelle, la flamber de nouveau pour raffermir la peau de l'estomac et des cuisses; la piquer avec des moyens lardons. La placer ensuite dans une braisière foncée avec des débris de lard et des légumes, la mouiller à moitié de hauteur avec du bouillon, et la couvrir d'un fort papier beurré. 2 heures avant de servir, faire bouillir le liquide; 20 minutes après retirer la braisière sur feu modéré, avec des cendres chaudes sur le couvercle; cuire la dinde, en l'arrosant souvent.

En dernier lieu, glacer la dinde sur l'estomac, à l'aide du pinceau; la tenir à la bouche du four, lui faire prendre une belle couleur; l'égoutter sur un plafond, la débrider, la dresser sur un plat et l'entourer avec une purée de marrons. Mêler un peu de vin au fonds de la cuisson; le dégraisser, le passer, le faire réduire en demi-glace et le verser dans une saucière. — Si la dinde doit être découpée à table il faut dresser séparément la purée.

693. Pain de volaille à la duchesse. — Je recommande aux cuisiniers ce simple apprêt; il donne un excellent résultat. — Prendre 600 gr. de chairs de volaille parées, des

parties nerveuses et coupées en morceaux; les piler, les assaisonner et les passer au tamis; les remettre dans le mortier pour les piler encore en leur incorporant, peu à peu, 150 gr. de beurre fin et la valeur d'un demi-verre de béchamel réduite avec des parures fraîches de champignons, passée et refroidie. Déposer la farce dans une terrine, lui incorporer 2 ou 3 cuillerées à bouche de bonne crème crue. Essayer une petite partie de cette farce pour s'assurer de sa consistance.

Beurrer un moule uni et à cylindre; l'emplir avec la farce et faire pocher le pain au bain-marie, pendant 40 minutes. Au moment de servir, le renverser sur un plat chaud, le masquer avec une bonne sauce blonde, préparée avec les carcasses et cuisses des poulets, réduite à l'essence de champignons.

694. Poularde en galantine. — Prendre une moyenne poularde flambée; couper les pattes et les ailerons à la jointure, fendre la peau du dos, depuis l'extrémité de la carcasse jusqu'à la tête; en supprimer la poche, couper la peau du cou au-dessous de la tête, puis dégager les chairs des deux côtés de la carcasse; détacher les cuisses et les ailerons de la poularde; dégager les chairs de l'estomac pour les séparer complétement de la carcasse; désosser alors les cuisses, en retirer les chairs les plus épaisses, ainsi que celles de l'estomac; couper ces dernières en moyens carrés pour les déposer dans une terrine avec un égal volume de langue écarlate et du lard, l'un et l'autre cuits et coupés comme les filets; ajouter à ces viandes 5 ou 6 truffes crues, pelées et coupées en filets carrés, les assaisonner avec sel et épices, les arroser avec un peu de madère.

Hacher fin les chairs des cuisses avec de la viande maigre de veau; leur mêler un égal volume de lard également haché fin, assaisonner le hachis avec sel et bonnes épices, le mettre dans le mortier pour le piler, l'assaisonner et le passer au tamis; mettre cette farce dans la terrine avec les filets, les truffes et la langue, et avec cet appareil emplir la poularde; la coudre en long, l'envelopper dans une petite serviette, la ficeler et la cuire pendant une heure trois quarts, dans un fonds préparé avec les carcasses, en procédant comme il est dit pour la galantine de dinde.

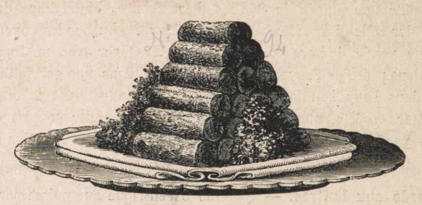
En sortant la galantine de sa cuisson, la déballer pour la réemballer dans la même serviette et la faire refroidir sous presse légère; la déballer ensuite pour la glacer et la dresser sur un plat, entière ou découpée en tranches, l'entourer avec de la gelée en croûtons ou hachée, préparée avec le fonds de cuisson (voy. n° 680). — Si l'on découpe la galantine en tranches, on ne la glace au pinceau qu'après l'avoir remise dans sa forme première, afin que la glace la maintienne bien entière.

695. Croquettes à la gastronome. (Dessin n° 94.) — Peler 4 truffes fraîches, les émincer, les couper en petits dés, les mettre dans une petite casserole, et les tenir à couvert; tenir aussi les parures de côté. Parer les chairs cuites d'une poularde, en supprimant la peau et les parties dures; les couper en petits dés, comme les truffes; le volume des chairs doit être du double de celui des truffes.

Mettre les os et parures de volaille dans une petite casserole avec les parures des truffes, ainsi que la valeur d'un verre et demi de jus; ajouter un bouquet garni; couvrir la casserole, la poser sur feu vif; faire réduire le liquide de moitié, et le passer au tamis. Verser dans une casserole plate la valeur d'un verre et demi de bonne béchamel; lui adjoindre quelques morceaux de jambon cru, poser la casserole sur feu, et réduire la sauce à la cuiller; quelques minutes après, lui incorporer, peu à peu, l'essence de volaille et de truffes; continuer la réduction jusqu'à ce que la sauce soit serrée et succulente; à ce point, retirer le jambon, adjoindre les truffes à la sauce, et, 2 minutes après, retirer celle-ci du feu pour lui mêler le salpicon de volaille : l'appareil doit alors se trouver con-

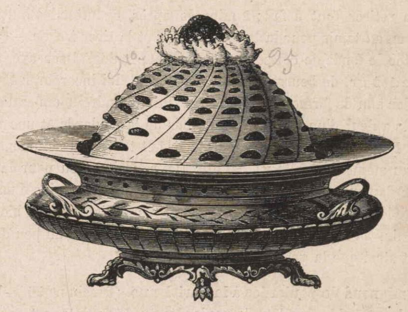
sistant ; l'assaisonner avec une pointe de muscade ; le verser sur un plafond, en l'étalant de forme carrée, et en lui donnant l'épaisseur d'un centim. et demi.

Quand l'appareil est raffermi, le diviser en carrés longs, en le coupant avec le cou-



teau ; chauffer le fond du plafond pour détacher les parties coupées, les enlever avec la lame d'un couteau, les poser sur la table saupoudrée avec de la mie de pain, les rouler en forme de bouchon ; les tremper dans des œufs bien battus, les paner à la mie de pain fraîche, et les plonger (peu à la fois) dans la friture chaude. Aussitôt qu'elles sont colorées, les égoutter à l'écumoire sur un tamis ou sur un linge ; les dresser en buisson, sur une serviette pliée, et les entourer avec 2 bouquets de persil frit.

696. Pain de poularde à la Conti. (Dessin n° 95.) — Choisir une douzaine de filets mignons de poularde ; les parer selon la règle, les battre légèrement, leur faire, à dis-



tance et sur le côté le plus lisse, des petites incisions transversales ; glisser dans chacune d'elles la moitié d'une tranche de truffe coupée ronde d'abord, puis en biais sur le travers ; ranger alors ces filets contre les parois intérieures d'un moule à dôme et à cylindre beurré, en appuyant le côté pointu sur la base du cylindre et le côté décoré contre les parois. Emplir le vide du moule avec une bonne farce à quenelle de volaille crue ; couvrir le dessus avec un rond de papier beurré et faire pocher le pain au bain-marie pendant 40 minutes.

Au moment de servir, démouler le pain sur un plat, garnir le vide du cylindre avec quelques lames de truffes, et des crêtes bien blanches ; former sur le haut une petite couronne et poser sur le centre une truffe ronde ; masquer le pain avec un peu de sauce blonde réduite avec les parures de truffes ; verser le surplus dans une saucière. — Cette entrée est dressée pour aller sur table, elle est posée sur un réchaud de forme ronde.

697. Poularde des gourmets. — Choisir une petite poularde, grasse et tendre, la vider, éponger l'intérieur avec un linge et la flamber. — Piler un morceau de glace de viande froide, de la grosseur d'un œuf, avec le double de son volume de beurre fin ; mêler à cette pâte une pincée de feuilles d'estragon et l'introduire dans le corps de la poularde ; brider celle-ci avec les pattes en dedans et boucher les ouvertures.

Prendre une vessie de porc fraîche, la laver, l'essuyer avec un linge et introduire la poularde dedans ; ficeler l'ouverture, l'envelopper dans une serviette pour la ficeler et la plonger dans l'eau bouillante. Cuire la poularde pendant 2 heures sans interruption, l'égoutter ensuite pour la déballer et la dresser sur un plat chaud avec son propre jus. Envoyer à part une saucière de sauce blonde réduite et mêlée avec des feuilles d'estragon.

698. Poularde aux huîtres. — Quelque excentrique que puisse paraître cette préparation aux yeux des profanes, je les engage à ne pas la critiquer avant d'y avoir goûté ; pour mon compte, je la considère comme digne des gourmets les plus experts.

Vider une poularde, la brider avec les pattes en dedans, la flamber, lui frotter l'estomac avec un demi-citron, la barder, la placer dans une casserole dont le fond est masqué avec des débris de lard et des légumes émincés ; la mouiller à hauteur avec du bon bouillon non dégraissé et un verre de vin blanc léger ; ajouter quelques grains de poivre, la couvrir avec un rond de papier beurré et la faire cuire à feu modéré.

D'autre part, détacher de leurs coquilles 3 douzaines de grosses huîtres ; les mettre dans une casserole avec un verre de vin blanc, poser la casserole sur le feu, et, au premier bouillon, la retirer tout à fait ; 2 minutes après, égoutter les huîtres à l'écumoire, passer leur cuisson au tamis pour la laisser reposer et la tirer à clair. — Quand la poularde est cuite, égoutter le fonds de cuisson en le passant ; le dégraisser avec soin.

Faire fondre 150 gr. de beurre dans une casserole, lui incorporer 150 gr. de farine à l'aide d'une cuiller afin de former une pâte lisse ; lui adjoindre 3 jaunes d'œuf et la délayer, peu à peu, avec la valeur d'un demi-litre du fonds de la poularde et une partie de la cuisson des huîtres. Poser la casserole sur feu modéré et tourner assidûment la sauce. Quand elle est liée, et au moment où elle va bouillir, la retirer du feu pour la passer au tamis fin ou à l'étamine dans une autre casserole ; lui mêler aussitôt le jus d'un citron, un morceau de beurre divisé, et, en dernier lieu, les huîtres rafraîchies et bien épongées. Débrider la poularde, la dresser sur un plat, la masquer avec un peu de sauce et verser autour le restant ainsi que la garniture d'huîtres.

699. Filets mignons de poulardes à la Parisienne. (Dessin n° 96.)—Quand on a servi une entrée chaude ou froide de filets de poulardes ou de poulets, cet apprêt devient facile et peu coûteux, si on a la prévoyance de mettre de côté les filets mignons.

Supprimer le nerf intérieur des filets mignons, ainsi que l'épiderme superficiel ; les battre légèrement avec le manche du couteau humide, leur faire de petites incisions transversales, et introduire dans celles-ci des demi-ronds de truffes coupés en biais. Quand les filets sont ainsi décorés, les ranger sur le fond beurré d'une casserole plate, en leur donnant la forme circulaire ; les saler légèrement, les masquer au pinceau avec du beurre fondu, et les tenir de côté.

Avec des chairs de volaille et les parures des filets, préparer une petite farce à quenelle (Voy. n° 745). Beurrer l'intérieur d'un moule à pyramide, le masquer, au fond et autour, avec une couche de la farce préparée ayant un centim. d'épaisseur ; emplir alors le vide du moule avec un ragoût de foies gras de poularde, mêlé avec 4 truffes émincées, et lié avec quelques cuillerées de sauce brune réduite au madère :

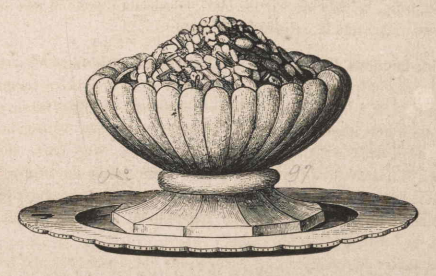
ce ragoût doit être froid. Le masquer aussitôt avec une couche de farce et faire pocher le pain au bain-marie pendant trois quarts d'heure.

Au moment de servir, faire pocher les filets mignons à feu vif, pendant quelques se-



condes seulement, car ils doivent simplement être roidis; les égoutter aussitôt pour les éponger, les dresser en couronne et à cheval autour du pain de farce poché et renversé sur le centre d'un plat; masquer très-légèrement ce pain et le fond du plat, avec un peu de sauce blonde; piquer sur le haut un hâtelet garni avec une belle crête et une truffe. — Cette entrée est dressée sur un réchaud.

700. Monglas de poularde en croustade. (Dessin nº 97.) — Lever les chairs de l'estomac d'une poularde cuite; les parer, les diviser en tranches d'un tiers de centim. d'épaisseur, parer carrément ces tranches en leur donnant 2 centim. de largeur, les diviser



aussitôt en filets aussi larges qu'épais; les ranger dans une casserole, leur mêler un tiers de leur volume de langue écarlate et de champignons, l'un et l'autre cuits et coupés.

Mettre dans une casserole plate la valeur de 3 à 4 décil. de sauce béchamel; lui additionner quelques morceaux de jambon cru, la faire réduire en la tournant et en lui

incorporant, peu à peu, un demi-verre de bonne crème; quand elle est succulente et serrée, retirer le jambon et lui mêler (hors du feu) la monglas préparée. Chauffer le ragoût sans ébullition, l'assaisonner et le tenir au bain-marie.

Cette monglas est représentée, dressée dans une croustade en pain se composant de trois pièces : la coupe, le boudin et le pied. Ces pièces sont frites, l'une après l'autre, et d'une teinte égale; elles sont assemblées bien d'aplomb et soutenues avec des petites brochettes piquées à l'intérieur. La coupe de la croustade ne doit être vidée qu'après qu'elle a été frite. On masque alors le creux avec une couche de farce à quenelle crue; on colle la croustade sur plat avec du repaire, et on fait sécher celui-ci, en même temps que la farce, à la bouche du four modéré, puis on dresse la monglas dans le vide formé par la coupe.

701. Poularde rôtie, sauce Toulousaine. — Vider une belle poularde, la flamber et la brider, la faire rôtir en l'arrosant avec du saindoux; quand elle est cuite, la saler, la débrocher, la dresser sur un plat et envoyer à part la sauce suivante :

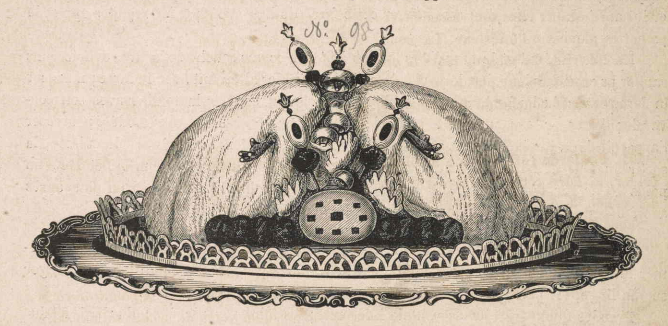
Sauce Toulousaine. — Cette sauce est une véritable spécialité locale, elle est appétissante et très-agréable pour ceux à qui l'ail ne répugne pas. — Faire bouillir à l'eau salée une quinzaine de gousses d'ail épluchées, en les cuisant seulement aux trois quarts; les égoutter, les mettre dans une casserole avec la graisse de la poularde rôtie pour les faire colorer; les mouiller alors avec la valeur d'un verre de bon bouillon, faire réduire celui-ci de moitié, mais tout doucement, de façon à cuire en même temps les gousses d'ail; à ce point, lier le liquide avec une poignée de mie de pain sèche et pilée, lui adjoindre les chairs de 2 oranges amères ou bigarrades coupées en tranches, mais sans zeste ni semences; faire mijoter la sauce pendant quelques minutes; lui mêler un peu de jus; l'envoyer en même temps que la poularde.

702. Brochettes (stucchi) à la Génoise. — C'est là un mets national de la cuisine génoise. — Faire blanchir quelques bons foies de poulardes, les couper en carrés de 2 centim. et pas trop épais; couper de même forme des ris d'agneau ou de veau, ainsi que des amourettes, les uns et les autres blanchis.

Hacher un oignon, le faire revenir au beurre, sans prendre couleur, lui additionner 150 gr. de jambon cru et autant de truffes crues, l'un et l'autre hachés; 2 minutes après, les mouiller avec un peu de jus et de vin, faire bouillir le liquide pendant quelques minutes, lui adjoindre les amourettes, les ris de veau et les foies, quelques moitiés de champignons et des fonds d'artichauts cuits et coupés comme les viandes; 5 minutes après, lier le liquide, d'abord avec un morceau de beurre manié et ensuite avec 2 jaunes d'œuf, de façon à obtenir une sauce serrée; laisser refroidir les viandes et les légumes dans cette sauce. Les prendre ensuite par morceaux, pour les enfiler à des petites brochettes en bois de la longueur de 5 à 6 centim., en alternant les espèces et sans retirer la sauce qui leur adhère; cela fait, masquer ces viandes avec une enveloppe de farce à quenelle crue et très-mince, en ayant soin de fermer toutes les issues par où la sauce pourrait s'échapper; tremper alors les brochettes garnies dans des œufs battus, pour les paner et les faire frire à grande friture; les égoutter et les dresser sur un plat en buisson sur une serviette pliée.

703. Poulardes à la Régence. (Dessin n° 98.) — Choisir 12 truffes fraîches, crues, rondes, d'une égale grosseur et bien brossées; les peler et les tenir à couvert dans une casserole. Piler la moitié des pelures avec 250 gr. de lard râpé, passer l'appareil au tamis, lui mêler 2 ou 3 petites truffes crues, pelées et coupées en morceaux. Avec cet appareil, emplir l'es-

tomac de 2 poulardes, les brider avec les pattes rentrées sous la peau, les barder et les marquer dans une casserole foncée avec des débris de lard, des légumes et des aromates. Les mouiller à trois quarts de hauteur avec du bouillon clarifié, poser la casserole sur feu vif, faire bouillir le liquide pendant 5 minutes et le retirer sur feu modéré. Quand les poulardes sont à peu près cuites, les égoutter pour en supprimer le lard. Passer le fonds



de leur cuisson au tamis, le dégraisser, le faire réduire en demi-glace et le remettre dans une casserole avec les poulardes, pour finir de les cuire, en les arrosant souvent de façon à leur faire prendre une belle couleur blonde.

D'autre part, cuire les truffes à feu vif pendant 7 à 8 minutes avec 2 verres de madère et un bouquet de persil garni d'aromates. Aussitôt cuites, en égoutter le fonds de cuisson, le mêler avec le double de son volume de cuisson des poulardes, lui adjoindre quelques parures de truffes, le faire réduire en demi-glace et le lier avec un peu de sauce brune. Passer la sauce dans une casserole et lui adjoindre les 12 truffes cuites au moment.

Quand les poulardes sont à point, les égoutter pour les débrider et les dresser sur un plat long bordé en pâte à nouille ou en pâte anglaise, ayant, sur son centre, un tampon en pain frit et masqué avec de la farce pochée. Les dresser à peu près debout en appuyant leur estomac sur une couche de farce pochée sur plat et le dos contre le tampon. Entre les poulardes, dresser une grosse quenelle cloutée aux truffes, et dresser 3 grosses truffes de chaque côté de cette quenelle; garnir le vide entre les poulardes avec quelques crêtes et des têtes de champignons. Piquer de chaque côté du tampon 2 hâtelets garnis, juste au-dessus de la grosse quenelle; en piquer 2 autres sur le haut en les écartant, et piquer sur l'extrémité du tampon une grosse tête de champignon. Masquer très-légèrement l'estomac des poulardes avec un peu de sauce, envoyer le surplus dans une ou deux saucières. — Cette pièce est dressée pour figurer sur table. Les poulardes doivent être découpées sur le buffet pour être distribuées aux convives. Les bordures de plat ne conviennent que pour les mets qui ne sont pas présentés aux convives.

704. Terrine de foie de poularde. — Peler 4 ou 5 truffes crues, les couper en gros dés, les mettre dans une terrine avec 200 gr. de lard cuit, coupé comme les truffes, et enfin 10 à 12 bons foies gras de poulardes; assaisonner ces viandes avec sel, épices et aromates pulvérisés; les arroser avec une cuillerée à bouche de madère.

Émincer en tranches la moitié d'un foie de veau; le mettre dans une poêle avec

2 ou 3 cuillerées à bouche de lard râpé et fondu, ainsi qu'avec une cuillerée d'échalotes et les parures de truffes; l'assaisonner avec sel et poivre, le faire revenir à feu vif jusqu'à ce qu'il soit bien atteint; le mouiller alors avec 4 cuillerées à bouche de madère, et, 2 minutes après, le retirer du feu pour le laisser refroidir; le piler ensuite au mortier et le retirer dans une terrine. — Prendre autant de lard frais que de foie, le hacher, le piler et lui adjoindre le foie pilé; assaisonner cette farce de haut goût; 5 à 6 minutes après, la passer au tamis.

Masquer le fond et le tour d'une terrine à pâté avec une couche de la farce de foie, puis ranger par couches les foies de poularde et le lard, en les alternant avec la farce; masquer le dessus avec du lard, ajouter une feuille de laurier et couvrir la terrine avec son couvercle; la poser sur un petit plafond, et pousser celui-ci à four modéré; arroser l'appareil de la terrine avec la graisse qui en découle, lui donner 2 heures de cuisson, la sortir du four et faire refroidir aux trois quarts la terrine, sans couvercle, et avec un poids léger sur l'appareil. Nettoyer la terrine avec soin, la coller sur un plat, après avoir découpé l'appareil, l'entourer avec de la gelée hachée ou en croûtons.

705. Foies de poulardes en caisses. — Choisir 8 foies gras de poulardes, en supprimer le fiel; les plonger à l'eau bouillante pour les faire pocher sans ébullition, les éponger sur un linge, les parer légèrement et diviser chaque foie en deux parties.

Prendre quelques foies de volaille inférieurs; les faire revenir avec du lard fondu ensemble avec les parures des foies de poulardes; les laisser refroidir et les piler avec un égal volume de lard haché fin. Assaisonner l'appareil, le passer au tamis; lui mêler alors 2 cuillerées à bouche de farce à quenelle et 4 cuillerées de fines herbes cuites, oignons, champignons et truffes; lui incorporer quelques cuillerées de glace fondue, et avec la moitié de cet appareil, masquer le fond et le tour de 8 petites caisses carrées ou rondes, mais préalablement huilées.

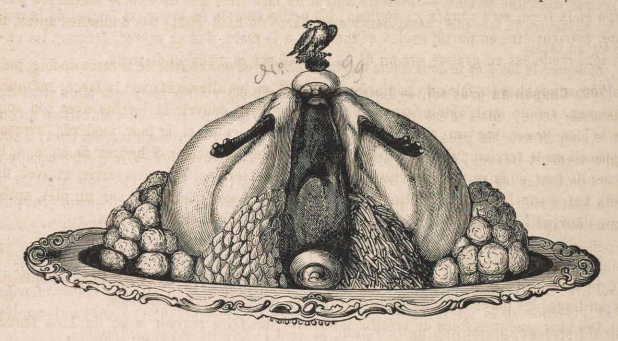
25 minutes avant de servir, faire vivement sauter les foies de poulardes dans une poêle avec un peu de beurre et 2 cuillerées à bouche de vin blanc; quand le vin est réduit, les arroser au pinceau avec un peu de glace et les verser dans une assiette. Diviser chaque moitié de foie en deux parties et ranger 2 de ces moitiés dans chaque caisse; les masquer vivement avec une autre couche de farce, et poser les caisses sur un petit plafond; les couvrir avec une feuille de papier huilée et les chauffer à la bouche du four modéré pendant 18 à 20 minutes. En les sortant, les arroser en dessus, avec un peu de sauce brune réduite, et les dresser sur un plat.

706. Brochettes de foies de poulardes. — Retirer le fiel à une douzaine de bons foies de poulardes; les diviser chacun en quatre parties; les déposer dans une terrine pour les assaisonner avec sel et épices; leur mêler un nombre égal de carrés de lard, pas trop épais, crus et coupés du même diamètre que les carrés de foie; saupoudrer ces viandes avec 2 cuillerées à bouche de fines herbes cuites; enfiler ensuite les carrés de lard et de foie (en les alternant) à de petites brochettes en métal ou en bois, pointues d'un côté; quand les brochettes sont garnies d'un bout à l'autre, les rouler dans du beurre fondu, les paner, les faire griller pendant un quart d'heure à feu modéré, en les retournant; les dresser ensuite sur un plat avec des citrons coupés.

707. Poulardes à l'Anglaise. (Dessin n° 99.) — Brider 2 poulardes avec les pattes rentrées sous la peau; les barder, les marquer dans une casserole foncée avec des débris de lard et des légumes, les mouiller à hauteur avec du bouillon blanc, les couvrir avec du papier beurré et les faire cuire à four modéré.

D'autre part, cuire à l'eau 2 petites langues de bœuf, en faisant concorder leur cuisson avec celle des poulardes. — Au moment de servir, les égoutter pour en supprimer la peau. Égoutter également les poulardes pour les débrider.

Coller sur le centre d'un plat long un tampon en pain frit coupé carrément, mais un peu plus long que large. Masquer les deux bouts du plat, à côté du tampon, avec une



couche de farce crue, la faire pocher à la bouche du four; dresser les poulardes en appuyant l'estomac sur la farce et le dos contre le tampon en pain. Dresser les langues debout sur les côtés; garnir les intervalles, à droite, avec des haricots verts émincés et cuits à l'eau salée, à gauche, avec de petites carottes glacées. Aux deux bouts dresser un bouquet de choux-fleurs divisés et cuits à l'eau salée ou à la vapeur, piquer un hâtelet sur le haut du tampon simplement garni avec une belle tête de champignon et une petite truffe. Glacer les langues au pinceau, masquer légèrement l'estomac des poulardes avec un peu de sauce blonde préparée avec leur cuisson, verser le surplus dans une saucière. — Cette pièce est dressée pour figurer sur table : les poulardes doivent être découpées sur le buffet de la salle à manger.

708. Chapons de Lully[1]. — Vider 2 chapons, les flamber, couper les pattes à la jointure, dégager en partie les chairs du pilon, et couper celui-ci à moitié de la longueur; introduire alors les pattes dans le vide. Emplir l'estomac des chapons avec un peu de farce à quenelle crue, les brider de jolie forme avec les pattes droites, les citronner et les masquer complétement avec du lard; les placer dans une casserole, les mouiller à hauteur avec une mirepoix au vin blanc; les faire cuire à couvert et à feu modéré; quand ils sont à point, les égoutter, les envelopper dans un linge humide, et les faire refroidir.

D'autre part, préparer une garniture composée de truffes rondes, de têtes de champignons et de belles crêtes cuites; napper les têtes de champignons avec une sauce chaufroix blonde; glacer les truffes au pinceau pour les napper à la gelée, laisser les crêtes dans leur état naturel.

Fixer sur un plat long un *pain-vert*, de forme ovale, peu épais, et ayant sur son centre un montant en bois masqué de graisse.

Quand les chapons sont bien refroidis, les débrider et les dresser sur le *pain-vert*, en les inclinant légèrement et en les appuyant contre le montant. Dresser les truffes, en buis-

1. Cette pièce est représentée sur la planche gravée, hors texte, page 230

son, des deux côtés du montant, en les entourant avec les crêtes; border le centre du plat avec de beaux croûtons de gelée, et entourer l'estomac des chapons avec les têtes de champignons. Fixer sur le montant du centre un sujet représentant le célèbre *Lully* en cuisinier et jouant du violon. Le plat est posé sur socle.

Le socle est en graisse, de forme ovale, et monté sur un mandrin en bois; le pied, la coupe et la frise, sont coupés au couteau; les petits enfants en toque, et faisant de la musique, peuvent être en partie coulés et modelés à la main. Les chimères, formant les anses, sont modelées en graisse sur un fil de fer fixé sur le mandrin du socle.

709. **Chapon au gros sel.** — Le chapon au gros sel est un mets qui nous vient de l'ancienne école; mais c'est par une fausse interprétation de sa dénomination qu'on sert le chapon avec du gros sel sur l'estomac. Pour peu qu'on réfléchisse, en effet, à cet assaisonnement étrange, on s'aperçoit bientôt qu'il n'est rien moins qu'un contre-sens, en dehors de toutes les règles culinaires et gastronomiques; que ce sel en gros grains n'a aucun but, aucun rôle défini qui puisse en démontrer l'utilité. Il n'est là à aucun titre, ni comme auxiliaire, ni comme assaisonnement, et à coup sûr, ce n'est pas pour orner le chapon. Son rôle serait donc nul, s'il n'était d'abord gênant, car on ne mange, que je sache, ni volaille, ni viande avec du gros sel. Qu'on se figure quelqu'un croquant un grain de sel avec un morceau de viande quelconque, et on jugera bien vite de l'inconvenance de sa présence dans un mets. Il est donc temps de renoncer à un apprêt qui semble tenir du préjugé, plutôt que de la raison, et dont l'efficacité est si contestable.

Choisir un bon chapon gras et tendre, le flamber, le vider et le brider avec un morceau de beurre dans l'estomac; le frotter sur toutes ses surfaces avec un citron coupé. Faire bouillir de l'eau dans une casserole, en suffisante quantité pour couvrir largement le chapon; lui adjoindre une poignée de gros sel et un bouquet de persil; quand l'ébullition est bien prononcée, plonger le chapon dans l'eau, couvrir la casserole, maintenir le couvercle avec un poids dessus et la retirer sur le côté du feu de façon qu'elle ne cesse pas de bouillir vigoureusement; cuire le chapon de une heure à une heure un quart, selon sa grosseur; le dresser sur un plat avec des demi-citrons, ainsi qu'un bouquet de feuilles de persil; envoyer à part une purée de racines de céleri ou de navets, en même temps qu'une saucière de bon jus.

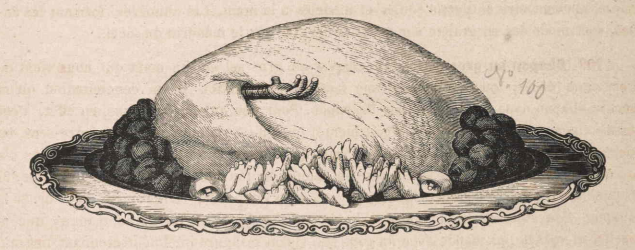
710. **Chapon au riz à la Provençale.** — Brider un chapon avec les pattes en dedans; le barder et le placer dans une casserole, le mouiller juste à couvert avec du bouillon du pot-au-feu, chaud et passé au tamis, mais non dégraissé; ajouter de grosses épices, et cuire le chapon pendant une heure et quart, à feu modéré.

25 minutes avant de servir, faire revenir, dans une casserole, 2 cuillerées à bouche d'oignon haché; lui mêler une grosse tomate égrenée, pelée et hachée; 2 minutes après, ajouter 500 gr. de bon riz lavé et égoutté; le mouiller trois fois sa hauteur avec la cuisson du chapon, passée au tamis sans être dégraissée; ajouter une pointe de safran et un bouquet de persil; couvrir la casserole, et cuire le riz pendant 40 minutes; il doit être bien cuit et rester consistant; à ce point, lui mêler une pointe de muscade, et le dresser dans un plat; égoutter le chapon pour le débrider, et le dresser sur le riz.

711. **Chapon du Mans à la Parisienne.** (Dessin n. 100.) — Les chapons de Styrie et de Kief sont renommés en Autriche et en Russie, mais ils sont de qualité inférieure à ceux du Mans, de Lyon et de Toulouse.

Choisir un beau et gros chapon; le vider, sans cependant le dégarnir de la graisse sur l'arrière du corps. — Choisir un kilogr. de bonnes truffes, pas trop grosses; les peler,

les tenir à couvert, pour les cuire au moment avec un peu de madère. — Piler les parures de ces truffes avec un morceau de panade, adjoindre à l'appareil la moitié d'un foie gras cru, quelques cuillerées à bouche de lard râpé, et enfin une couple de blancs d'œuf; l'assaisonner et le passer au tamis. — Avec cet appareil emplir l'estomac du chapon en le faisant bomber; le brider avec les pattes rentrées sous la peau; lui frotter les surfaces supérieures avec un citron coupé et le barder largement. Le marquer dans une casserole,



foncée avec des débris de lard et des légumes; le mouiller à couvert avec du bouillon blanc, le couvrir avec du papier beurré et le cuire à feu modéré.

Au moment de servir, égoutter le chapon; le débrider, le dresser sur une couche de farce pochée sur un plat long, l'entourer, des deux côtés, avec une garniture de belles crêtes cuites bien blanches. Dresser les truffes sur les deux bouts du plat, envoyer à part une saucière de sauce blonde, préparée avec la cuisson du chapon. — Cette pièce est dressée pour figurer sur table; elle peut être ornée avec des hâtelets garnis.

712. Poularde de la Bresse, rôtie. (Dessin n° 101.) — La France est le premier pays pour la production des bonnes volailles; l'Angleterre seule la suit dans cette voie. Les produits de la Bresse ne laissent rien à désirer; les poulardes de l'âge de 6 à 9 mois sont celles qu'on doit préférer, quand elles sont grasses à point. La cuisson à la broche d'un rôt de volaille n'est pas une opération qu'on doit traiter négligemment, car le rôti est un mets des plus essentiels dans un dîner et dont chacun mange volontiers; les soins d'un cuisinier doivent donc se porter sur cette préparation sous peine de donner une mince



opinion de sa science. A moins qu'il ne soit bardé, un rôt de volaille doit toujours être emballé dans du papier graissé qui l'aide à supporter, sans danger, les premiers rayons du feu. Mais alors même que le rôt est bardé, il doit être souvent arrosé pendant sa cuisson avec du beurre ou du saindoux.

Brider et barder 2 poulardes bien propres, les traverser avec la broche sur leur

longueur et les fixer à celle-ci par les pattes ; les envelopper avec du papier beurré et les faire rôtir pendant une heure en les arrosant ; quand elles sont à peu près cuites, enlever le lard pour colorer légèrement les chairs de l'estomac, les saler, les débrocher, les débrider et les découper chacune en cinq parties ; si elles étaient grosses, couper les hauts de poitrine en deux. — Diviser les carcasses et les dresser sur le centre d'un plat. Couper les cuisses à la jointure sans les séparer, les dresser autour des carcasses, 2 de chaque côté. Sur les cuisses dresser 2 filets, et sur le milieu les 2 hauts de poitrine ; entourer le rôti avec des bouquets de cresson, envoyer à part une saucière de bon jus.

713. **Chapon de Caux rôti à la casserole.** — Quand les chapons sont jeunes et tendres, on doit de préférence les faire rôtir à la broche ; mais, dès qu'on peut avoir quelques soupçons sur leur tendreté, la casserole est préférable. Les chapons peuvent, à l'égal des dindes, être cuits farcis avec des truffes, des marrons, des saucisses, des olives ou une farce à l'Anglaise.

Vider un bon chapon, le brider, le flamber, le mettre dans une casserole foncée avec 200 gr. de lard coupé en petits morceaux, ainsi qu'une cuillerée à bouche de saindoux ; couvrir la casserole, la poser sur feu vif, et faire colorer le chapon sur toutes les surfaces ; retirer alors la casserole sur feu plus modéré, mais avec du feu sur le couvercle ; retourner souvent le chapon, et lui donner une heure de cuisson ; l'égoutter ensuite, le saler, le débrider et le dresser sur un plat ; égoutter la graisse de la casserole, verser dans celle-ci un peu de bon jus, le faire réduire en demi-glace, et le verser sur le chapon, en le passant.

714. **Chapon de Toulouse à la chipolata.** — Vider et flamber un bon chapon ; le brider correctement pour entrée avec les pattes en dedans ou coupées et rajustées ; lui masquer l'estomac avec quelques tranches de citron sans zeste, les maintenir avec des bardes de lard et celles-ci avec de la ficelle. Placer le chapon dans une casserole foncée avec des légumes et des débris de graisse ; le faire revenir pendant quelques minutes, lui adjoindre 300 gr. de petit salé, le mouiller à moitié de hauteur avec du bouillon et du vin blanc, faire bouillir le liquide et le retirer sur feu modéré, pour cuire le chapon tout doucement en le retournant, de temps en temps. — Une heure et quart doit suffire.

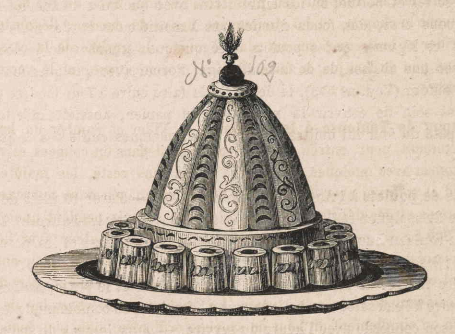
20 minutes avant de retirer le chapon, lui adjoindre une vingtaine de petites saucisses *chipolata* ou simplement un bout de saucisse ordinaire, mais peu épaisse. Quand il est cuit, égoutter le fonds de cuisson en le passant au tamis, le dégraisser et le faire réduire en demi-glace ; lui mêler quelques cuillerées de bonne sauce brune, ainsi que 2 ou 3 douzaines de mousserons frais ; quand elle est réduite à point, lui adjoindre le petit salé coupé en carrés, les petites saucisses, 2 douzaines de marrons cuits au jus, et autant de petits oignons glacés. — Au moment de servir, débrider le chapon, le dresser sur un plat, l'entourer avec les garnitures, et le masquer avec la sauce.

715. **Timbale de poulets à la Bourguignonne.** — Flamber 2 moyens poulets, en supprimer les ailerons et les pattes, les diviser chacun en cinq parties sans les carcasses ; briser l'os des cuisses pour l'enlever. Diviser les carcasses en deux parties, les mettre dans une casserole avec les ailerons, 3 cuillerées à bouche de lard fondu, 250 gr. de jambon dessalé et coupé en gros dés, ainsi qu'un bouquet de persil garni d'aromates ; poser la casserole sur feu vif, les faire revenir, les assaisonner, et aussitôt qu'ils sont de belle couleur les enlever à l'écumoire ainsi que le jambon pour les tenir au chaud. Mêler à la graisse de la casserole 2 cuillerées à bouche d'échalotes et oignon hachés, les faire revenir et leur adjoindre une quinzaine de champignons coupés en quartiers. Quand ils ont ré-

duit leur humidité ajouter 6 foies de poulets blanchis et coupés en deux, ainsi que 4 cuillerées à bouche de madère et autant de glace fondue; remettre les poulets dans la casserole, les sauter (hors du feu) en leur mêlant une pincée de persil haché et les retirer de côté.

Foncer un moule à timbale avec de la pâte brisée (nº 175) ; masquer cette caisse au fond et autour avec une couche de hachis de veau ou de porc, fini avec 4 cuillerées à bouche de fines herbes, ranger les morceaux de volaille dans le vide de la timbale en les entremêlant avec les champignons, les foies et le jambon; couvrir également le dessus avec une couche de hachis, replier les bords de la pâte sur celui-ci et couvrir la surface supérieure avec une abaisse de pâte; poser la timbale sur un petit plafond, la pousser au four modéré et la cuire pendant une heure. En la sortant du four la renverser sur un plat, faire une ouverture sur le dessus et lui infiltrer, à l'intérieur, la valeur d'un verre de bon jus lié et réduit avec un peu de vin; le couvrir et l'envoyer aussitôt.

716. Pain de volaille à la gelée. (Dessin nº 102.) — Prendre 10 filets mignons de poulardes, les parer, les battre légèrement; en décorer la moitié avec des lames de truffes en glissant celles-ci dans de petites coupures transversales, faites à distance égale sur la surface la plus lisse des filets; les saler, les ranger dans une casserole plate avec du beurre fondu dedans, ensemble avec les autres filets qui doivent rester au naturel. Faire pocher es filets à feu vif, et en les conservant bien droits; les égoutter aussitôt, et les faire refroidir dans le creux d'un moule à dôme en les appuyant contre les parois, afin de leur faire prendre une forme courbée.



Quand les filets sont froids, les parer avec soin; essuyer bien le moule, le placer dans une terrine et l'entourer avec de la glace pilée. Décorer les 6 filets blancs avec du beurre de Montpellier poussé au cornet; les tremper tour à tour dans de la gelée mi-prise, et les appliquer contre les parois du moule, en alternant ceux décorés aux truffes et ceux décorés au beurre. Emplir les interstices des filets aussi avec de la gelée mi-prise; puis emplir le vide du moule avec un appareil de pain de volaille à l'estragon.

D'autre part, chemiser 10 ou 12 petits moules à dariole, décorés au fond avec un rond de truffe; emplir aussitôt le vide avec du même appareil de volaille à la gelée, et les tenir sur glace pendant une demi-heure.

Au moment de servir, tremper vivement le moule à dôme dans de l'eau chaude, l'essuyer et le renverser sur un *pain-vert*, juste de la dimension du moule, c'est-à-dire pas

trop large. Autour de ce pain, dresser les petits aspics en couronne, et piquer sur le haut du dôme un petit hâtelet garni avec un filet mignon de truffe ronde. — On peut remplacer les petits aspics par des croûtons de gelée, ou les diviser chacun en deux parties.

717. Le pâté des chasseurs. — C'est un mets très-utile, très-agréable à la chasse ou en voyage. — Prendre un pain de ménage tendre et de forme ronde, le cerner en dessus, lui faire une ouverture circulaire de 10 centim.; et par celle-ci, en retirer toute la mie.

D'autre part, préparer une fricassée de poulets, la lier avec des jaunes d'œuf selon la règle; la laisser à peu près refroidir et la ranger dans le pain; quand la sauce et le poulet sont bien froids, fermer l'ouverture du pain avec le rond enlevé.

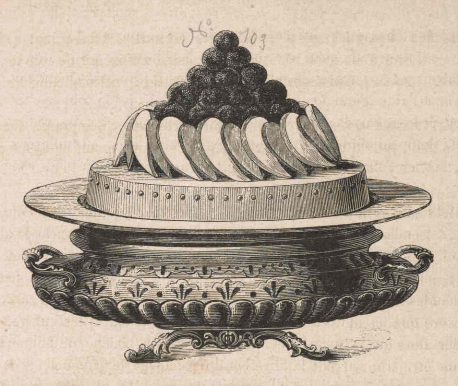
718. Pâté chaud de poulets à l'Anglaise. — Préparer un hachis avec 300 gr. de maigre de veau et 200 gr. de lard frais; l'assaisonner, le piler, le passer au tamis et lui mêler 6 cuillerées à bouche de fines herbes cuites. — Avec une abaisse de pâte brisée, foncer un plat à tarte (au fond et autour du plat); masquer la pâte avec une couche de farce et sur celle-ci ranger les membres de 2 petits poulets, crus, divisés chacun en quatre parties et assaisonnés avec sel et poivre, en les entremêlant avec quelques tranches de ris de veau et de champignons crus, des fonds d'artichauts à moitié cuits et des œufs durs divisés; masquer alors les légumes et les poulets avec quelques tranches de jambon cru; couvrir le pâté avec une abaisse de demi-feuilletage, l'orner avec quelques feuilles imitées, le ciseler tout autour (Voy. n° 573), le dorer, et le faire cuire à four modéré pendant une heure en ayant soin de couvrir la pâte avec du papier, aussitôt qu'elle se colore. En sortant le pâté du four lui infiltrer, par le haut, quelques cuillerées de jus lié. L'envoyer aussitôt.

719. Filets de poulets à l'Anglaise. (Dessin n° 103.) — Parer 10 filets de volaille, en supprimant l'os du moignon et l'épiderme superficiel des chairs; les battre légèrement avec le manche d'un couteau humide, les arrondir du bout le plus large et les parer en pointe du côté opposé; les saler légèrement et les tenir à couvert.

Faire fondre 150 gr. de bon beurre, le laisser déposer et le passer au tamis fin en le décantant. — Cuire à l'eau salée une belle langue à l'écarlate, en combinant de façon à ce que la fin de sa cuisson concorde avec l'heure du service. — Avec le gras de cuisses des poulets préparer une farce à quenelle; avec cette farce emplir un moule à bordure uni et faire pocher la bordure au bain-marie. Choisir une quinzaine de petites truffes crues, les peler et les tenir à couvert. Avec les os et carcasses de poulets, des légumes, des aromates, un peu de vin blanc et du bouillon préparer un petit jus, peu, mais bon. Quand il est passé, lui adjoindre les parures des truffes, le faire réduire en demi-glace et lui mêler une égale quantité de sauce brune. Faire bouillir cette sauce pendant 3 minutes et la passer à l'étamine dans une petite casserole; lui adjoindre alors les truffes crues, ainsi que quelques cuillerées à bouche de *sherry*. Cuire les truffes à feu très-doux pendant 8 à 10 minutes.

Au moment de servir, verser le beurre fondu dans une casserole plate, ranger les filets dans celle-ci, les uns à côté des autres, poser la casserole sur feu vif pour faire pocher les filets à point, en les retournant; 2 minutes suffisent. Les retirer aussitôt pour les égoutter. Égoutter la langue salée, en supprimer la peau et couper, sur son épaisseur, une douzaine de belles tranches pas trop minces et en biais. Les parer dans les dimensions et la forme des filets de poulets. Renverser la bordure sur un plat, dresser sur le haut les filets

et les tranches de langue, en couronne et en les alternant; sortir les truffes de la sauce avec une petite écumoire pour les dresser en buisson dans le puits de la bordure; arroser celle-



ci avec une partie de la sauce, verser le surplus dans une saucière et glacer au pinceau les tranches de langue. — Cette entrée est dressée pour figurer sur table; le plat est posé sur un réchaud. — L'entrée de filets de poulets est une de celles que les cuisiniers sont le plus empressés à faire entrer dans le cadre d'un dîner luxueux. Sa riche simplicité en fait, au fond, un de ces mets qui ont le privilége particulier de plaire à chacun; nul n'oserait contester ni son importance ni sa distinction. Mais cette préférence visible a pour résultat évident de faire figurer les filets de volaille dans tous les dîners choisis, et de donner aux menus une espèce de similitude qui finit par devenir frappante; c'est le seul inconvénient que je trouve à son exhibition trop répétée; quant à ses qualités, elles sont incontestables, surtout si les filets sont cuits avec ces soins délicats qui distinguent l'homme pratique, même dans les opérations les plus simples.

720. Poulets sautés aux fines herbes. — Mettre dans une petite casserole 2 ou 3 cuillerées à bouche d'échalotes et oignons hachés, les faire revenir avec du beurre ou du saindoux, leur adjoindre une quinzaine de champignons frais et hachés; cuire ceux-ci jusqu'à ce qu'ils aient réduit leur humidité; leur mêler 2 poignées de truffes également hachées, ainsi que le quart d'un verre de vin et une gousse d'ail; couvrir la casserole, et faire réduire le vin de moitié; assaisonner les fines herbes, leur mêler 2 cuillerées à bouche de persil, les lier avec la valeur de 2 verres de sauce brune; donner quelques bouillons au liquide, et le retirer.

D'autre part, flamber et dépecer 2 petits poulets; mettre les cuisses, les carcasses et les ailerons dans une casserole plate, avec du lard fondu et un bouquet garni d'une gousse d'ail; les assaisonner, les faire cuire à moitié en les retournant; leur adjoindre les filets et hauts de poitrine pour finir de les cuire à feu modéré. Égoutter alors la graisse des poulets, mouiller ceux-ci avec le quart d'un verre de vin blanc; quand le vin est réduit, leur adjoindre les fines herbes; donner un seul bouillon à la sauce; dresser les poulets en buisson sur un plat chaud et les masquer avec les fines herbes.

721. Poulets sautés à l'Espagnole. — Prendre 2 poulets dépecés, les saupoudrer

avec du sel et du poivre rouge d'Espagne. Faire fondre 125 gr. de saindoux dans une poêle; ranger les cuisses dans celle-ci, les faire cuire à moitié en les retournant; leur adjoindre les filets et hauts de poitrine, en même temps que 2 oignons hachés, 2 gousses d'ail et un bouquet de persil garni avec quelques aromates. 7 à 8 minutes après, ajouter 300 gr. de jambon cru, mais dessalé, et coupé en carrés minces. Quand les poulets sont cuits, les retirer à l'aide d'une fourchette. Mettre dans la poêle 4 belles tomates sans semences et coupées en carrés, les assaisonner légèrement, et faire réduire leur humidité à feu vif; leur adjoindre les poulets, les arroser avec 4 cuillerées à bouche de glace fondue, les chauffer sans ébullition, et les dresser sur un plat, avec les tomates autour.

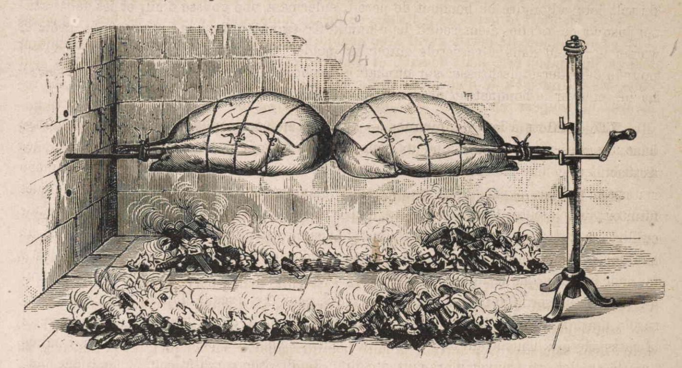
722. **Poulets sautés à la Cumberland.** — Découper 3 poulets, chacun en cinq parties. Beurrer grassement une casserole plate, étaler au fond une couche d'oignons émincés; sur ceux-ci ranger les morceaux de poulets, ainsi que les carcasses et les ailerons; les assaisonner, leur adjoindre un bouquet de persil, et les faire cuire à feu doux, avec des cendres chaudes sur le couvercle de la casserole, mais sans colorer ni l'oignon, ni la volaille. A mesure que les morceaux les plus tendres sont cuits, les enlever pour les parer; additionner alors aux oignons quelques cuillerées à bouche de bonne béchamel réduite, mais sans être trop serrée; la faire bouillir, enlever le bouquet, et la lier avec un petit beurre de cayenne; adjoindre les poulets à la sauce, les chauffer sans ébullition; les dresser sur un plat, les masquer avec la sauce, les entourer avec des croûtons de pain frits et glacés.

723. **Poulets sautés à la fermière.** — Flamber 2 moyens poulets, les éplucher, les vider, couper les pattes et les ailerons, en détacher les cuisses, faire trois morceaux de l'estomac : 2 filets et le haut de poitrine; couper transversalement les carcasses.

Faire fondre un morceau de beurre ou de saindoux dans une casserole plate, ranger les cuisses, les carcasses et les ailerons sur le fond; leur adjoindre 300 gr. de petit salé coupé, une gousse d'ail entière, un bouquet de persil, sel et poivre; poser la casserole sur un feu vif pour faire revenir les viandes des deux côtés en les retournant; quand les cuisses sont à moitié cuites, leur adjoindre les filets et hauts de poitrine, ainsi que 2 ou 3 gros oignons blancs émincés; mettre du feu sur le couvercle de la casserole, et continuer la cuisson à feu modéré : les oignons et les poulets doivent se trouver cuits en même temps. Les arroser alors avec quelques cuillerées à bouche de sauce tomate; donner deux bouillons au ragoût, et le dresser en pyramide sur un plat avec quelques têtes de champignons cuites séparément.

724. **Poulets aux artichauts, à la Bordelaise.** — Flamber 2 moyens poulets, en supprimer les ailerons, le cou et les pattes; diviser chaque poulet en cinq parties; couper aussi les carcasses en deux, les mettre avec les cuisses et les ailerons dans une casserole plate avec du saindoux ou de l'huile; les faire revenir à feu vif pendant quelques minutes; leur mêler 2 cuillerées à bouche d'échalotes hachées, et aussitôt que les viandes commencent à se colorer, leur adjoindre les filets et les estomacs de poulets; les assaisonner, et, quand ils sont aux trois quarts cuits, leur mêler 4 à 5 artichauts tendres, parés des feuilles vertes, écourtés et divisés en quartiers; ajouter encore un peu d'huile; retirer la casserole sur feu modéré, avec les cendres chaudes sur le couvercle, et continuer la cuisson jusqu'à ce que les poulets et les artichauts soient atteints à point; dresser alors les poulets sur le centre du plat avec les artichauts autour; déglacer la casserole avec quelques cuillerées de sauce brune légère; la faire bouillir, la finir avec un peu de persil et le jus d'un citron, la verser aussitôt sur les poulets, en la passant.

725. Poulets rôtis à la Napolitaine. (Dessin nº 104.) — A Naples, les tourne-broches sont inconnus, et cependant on fait, sans exception, tous les rôtis à la broche. Le



moyen employé est des plus simples, et j'ajoute qu'il réussit à merveille. Cependant, en indiquant cette méthode, ce n'est pas dans l'intention d'en faire une règle; c'est un expédient qui, dans certains moments, peut trouver son application, et que j'ai cru utile de mettre en relief. Un cuisinier doit connaître tout ce qui a quelque rapport avec le métier.

Brider et barder[1] 2 poulets, les fixer sur une broche par les pattes avec de la ficelle. — Étaler quelques pelletées de charbon de bois, le long du mur du foyer ou du fourneau, et une autre rangée en avant de la première, en laissant un espace vide; placer de la braise sur le charbon, et le laisser bien allumer; piquer alors le côté aigu de la broche contre le mur, à hauteur voulue, en l'appuyant du côté opposé sur un chenet à crochets. Beurrer les poulets à l'aide d'un pinceau attaché au bout d'une baguette, les faire cuire en tournant la broche de temps en temps et par gradation; quand ils sont cuits, les saler, les débrocher, et les dresser sur un plat avec du jus.

726. Poulet à la mode de Nice. — Flamber un bon poulet, le vider et lui briser le brechet avec la pointe d'un gros couteau. Faire revenir dans une casserole et avec du lard fondu, 2 cuillerées à bouche d'oignon haché, lui mêler 200 gr. de bon riz lavé et séché sur un tamis; le chauffer en le tournant, le mouiller ensuite à hauteur avec du jus et le cuire pendant 10 à 12 minutes au plus; il doit être à peine atteint. Le retirer alors du feu, lui mêler une pincée de piment en poudre et un petit salpicon de maigre de jambon cru. Avec cet appareil, emplir le poulet, le brider avec les pattes en dedans; lui barder l'estomac avec du lard et le placer dans une casserole avec 3 cuillerées à bouche de saindoux. Poser la casserole sur feu modéré, avec des cendres chaudes sur le couvercle, et faire revenir le poulet en le retournant. Une demi-heure après, le mouiller avec un verre de vin blanc et un petit morceau de glace, pour finir de le cuire sans violence.

20 minutes avant de servir, faire fondre un morceau de saindoux dans une poêle; lui

1. Les poulets peuvent fort bien ne pas être bardés. En les représentant bardés j'ai voulu donner un modèle sur l'application des bardes de lard dont il est souvent parlé dans mes descriptions.

additionner 200 gr. de jambon coupé en carrés, ainsi que 4 à 5 bonnes tomates égrenées et divisées chacune en 4 morceaux; assaisonner celles-ci avec poivre, muscade et un grain de sel; leur adjoindre un bouquet de persil, enfermant une gousse d'ail, et les faire sauter jusqu'à ce qu'elles aient réduit leur humidité; égoutter alors la graisse de la poêle et verser le ragoût dans la casserole autour du poulet; 7 à 8 minutes après, égoutter celui-ci pour le débrider et le dresser sur un plat; saupoudrer les tomates avec un peu de persil haché, enlever le bouquet, et dresser le ragoût autour du poulet.

727. **Poulets à la Valenciennes.** — Brider 2 moyens poulets pour entrée; les mettre dans une casserole avec du saindoux pour les faire revenir pendant quelques minutes; les assaisonner, et leur mêler 2 cuillerées à bouche d'oignon haché, 4 cuillerées de jambon cru coupé en dés, ainsi qu'une gousse d'ail; faire revenir les viandes encore quelques minutes; leur ajouter 2 petits *chorisos*, une feuille de laurier, une pointe de safran et une cuillerée à café de poivre rouge et doux d'Espagne; mouiller alors les poulets avec du bouillon, juste à couvert; les couvrir avec un rond de papier graissé, et les faire cuire à feu modéré, afin que le liquide ne réduise pas trop; quand ils sont à peu près cuits, plonger dans la casserole le riz nécessaire (un verre pour 2 verres de liquide); couvrir la casserole, faire bouillir le liquide à bon feu pendant un petit quart d'heure; retirer ensuite la casserole à la bouche du four ou sur les cendres chaudes, pour l'y laisser 7 à 8 minutes; le riz doit se trouver alors cuit à point; le dresser aussitôt sur le fond du plat, dresser les poulets sur le riz et les *chorisos* autour.

728. **Croquettes de volaille.** — Prendre l'estomac d'un poulet cuit, parer les chairs, les couper en petits dés, les mettre dans une terrine avec quelques foies de volaille, un tiers de leur volume de champignons, et autant de langue écarlate ou de jambon cuits, coupés comme les viandes. Mêler à ce salpicon un quart de son volume de farce à quenelle crue, quelques cuillerées à bouche de bonne sauce ou glace fondue, mais froide, ainsi qu'une pointe de muscade. — Prendre l'appareil avec une cuiller à bouche et par portions égales, du volume d'un petit œuf; les rouler sur la table saupoudrée de mie de pain, d'abord de forme ronde, puis en forme de *bouchon;* les tremper dans des œufs battus; en les sortant, les paner, les plonger ensuite à grande friture chaude pour leur faire prendre couleur, les égoutter, les dresser en buisson sur une serviette pliée, avec du persil frit des deux côtés.

729. **Croquettes de poulets à la Soubise.** — Préparer un salpicon de volaille avec langue écarlate et champignons; le tenir à couvert dans une casserole. — Couper 4 gros oignons en quartiers, les plonger dans une casserole d'eau bouillante et les cuire pendant un quart d'heure; les égoutter ensuite, les mettre dans une casserole plus petite, avec un morceau de beurre; les assaisonner avec sel et poivre, les cuire sur feu modéré et à couvert, jusqu'à ce qu'ils aient réduit leur humidité. Les briser alors avec la cuiller, les saupoudrer avec 2 cuillerées à bouche de farine et les mouiller, peu à peu, avec du bon lait, de façon à obtenir un appareil de la consistance d'une béchamel serrée; le faire aussitôt réduire, en le tournant, jusqu'à ce que l'oignon soit cuit. A ce point, lui mêler quelques cuillerées à bouche de glace fondue, et 2 secondes après le passer au tamis; le mêler, peu à peu, avec le salpicon, de façon à le rendre consistant; le verser sur un plafond pour le faire refroidir; former les croquettes, les paner, les faire frire, les égoutter et les dresser en buisson sur une serviette pliée.

730. **Galantines de poulets à la gelée.** (Dessin n° 105.) — Désosser un moyen poulet tendre; enlever les chairs des cuisses et les filets, parer ceux-ci, les diviser en gros dés

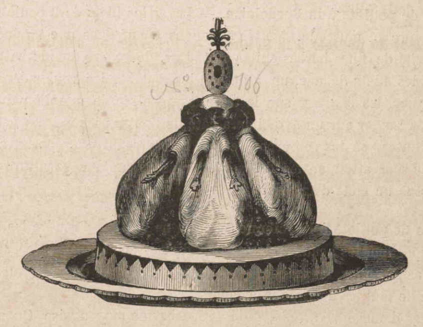
et les déposer dans une terrine. Hacher les chairs des cuisses, leur adjoindre 250 gr. de filets mignons de veau et autant de lard frais, l'un et l'autre hachés ; les piler au mortier,



les assaisonner avec du sel et de bonnes épices pour les passer au tamis ; mêler alors à la farce les filets de volaille, 3 truffes crues et 150 gr. de lard blanchi, les uns et les autres coupés en carrés.

Assaisonner le poulet, l'emplir avec la farce préparée et rouler la galantine en la tenant un peu longue et pas trop large ; l'envelopper dans un petit linge, la ficeler et la faire cuire pendant une heure et demie en procédant comme il est dit au nº 680. En la sortant, la déballer et la réemballer pour la faire refroidir bien ronde. La parer ensuite, la diviser en tranches d'une égale forme et dimension ; les glacer au pinceau et les décorer à mesure avec des petits carrés de truffes symétriquement disposés ; les napper à la gelée mi-prise, laisser bien refroidir celle-ci pour parer les tranches de galantine et les dresser en couronne sur un *pain-vert* ayant sur son centre un petit montant en graisse. Sur ce montant, fixer une petite coupe coulée en graisse, la garnir avec de la gelée hachée. Entourer la base du *pain-vert* avec des croûtons carrés en les alternant avec des petits bouquets de gelée hachée.

731. Petits poulets en entrée de broche. (Dessin nº 106.) — Émincer 2 oignons et



une carotte, les mettre dans une casserole avec du saindoux et quelques débris de lard ; les faire revenir à feu modéré pour les colorer ; adjoindre alors à cet appareil une pincée

d'aromates, quelques branches de persil et une poignée de parures de truffes; mouiller ces légumes avec le quart d'un verre de madère, le faire réduire à feu vif, et retirer la casserole du feu.

Flamber 3 poulets à la Reine, les vider, les brider avec les pattes en dedans, leur masquer l'estomac avec l'appareil préparé, et appliquer sur celui-ci des bardes minces de lard pour le maintenir. Fixer le lard avec trois tours de ficelle, enfiler les poulets sur leur longueur avec une petite brochette en fer et fixer celle-ci sur broche.

Trois quarts d'heure avant de servir, faire rôtir les poulets à bon feu; les arroser avec du beurre et le fonds de la lèchefrite. Quand ils sont cuits, les débrocher, les déballer et les débrider. — Renverser sur un plat une bordure en farce décorée et pochée, fixer au centre du plat un tampon en pain frit et masqué de farce; dresser les poulets en triangle sur la bordure en les appuyant contre le tampon; dresser entre eux des petits bouquets de truffes rondes et pelées, en dresser une petite couronne, sur le haut entre les poulets et le tampon, puis piquer un hâtelet garni sur le sommet de celui-ci; glacer les poulets; arroser le fond du plat avec un peu de sauce Madère réduite avec les parures de truffes. Envoyer séparément une saucière de cette sauce.

732. Salpicon de poulet aux œufs pochés. — Couper en petits dés un salpicon de volaille cuite; mêler ce salpicon avec un tiers de son volume de langue à l'écarlate et autant de champignons cuits également coupés en dés; tenir le salpicon à couvert.

Beurrer un moule à flan ayant de 15 à 16 centim. de diamètre; le poser sur un petit plafond couvert de papier, le foncer avec de la pâte brisée; couper la pâte à hauteur des bords pour la pincer. Masquer alors le fond et le tour intérieurement avec du papier beurré en l'appliquant directement sur la pâte pour le coller. Emplir le vide avec de la semoule ordinaire et faire cuire la pâte à four modéré pendant 20 minutes. Vider ensuite la caisse à flan pour la dresser sur un plat et la tenir au chaud. — Mettre dans une casserole plate quelques cuillerées à bouche de béchamel; la réduire à feu vif en la tournant et en lui incorporant un peu de bonne crème; en dernier lieu lui mêler 4 cuillerées de glace fondue; quand elle est succulente, la retirer du feu et lui adjoindre le salpicon; assaisonner le ragoût avec une pointe de muscade, le chauffer sans ébullition, le verser dans la caisse à flan, et dresser, en rosace, sur le salpicon, 7 à 8 œufs pochés.

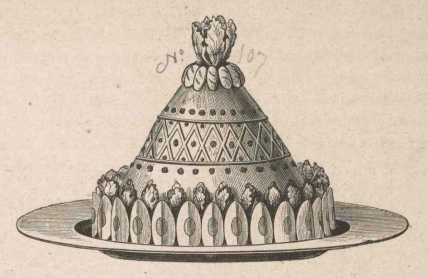
733. Filets de poulets à la Bordelaise. — Lever les filets de 3 poulets, les assaisonner avec sel, poivre et muscade. Mettre 3 jaunes d'œuf dans une terrine, leur mêler 4 cuillerées à bouche de fines herbes cuites et 150 gr. de beurre fondu; battre bien l'appareil, et tremper les filets dedans, un à un; en les sortant, les rouler dans de la mie de pain pour les paner, les égaliser sur la table (saupoudrée de mie de pain) avec la lame d'un couteau; les ranger sur un gril, l'un à côté de l'autre; les cuire à feu très-doux pendant 15 à 18 minutes, en les retournant et en les arrosant au pinceau avec du beurre fondu; quand ils sont atteints, les dresser en rosace sur une garniture de cèpes à la Bordelaise. C'est là un mets d'amateur.

734. Salade de poulets à l'ancienne. (Dessin nº 107.) — Prendre les chairs de 2 poulets cuits; en supprimer les peaux et les os; les diviser en petites parties, les déposer dans une terrine, les assaisonner, les arroser avec un peu d'huile et de vinaigre, les saupoudrer avec une pinçée de feuilles d'estragon hachées.

Avec 5 jaunes d'œuf et 3 verres d'huile, préparer une mayonnaise. Quand elle est finie, lui incorporer quelques cuillerées à bouche de gelée froide, mais liquide.

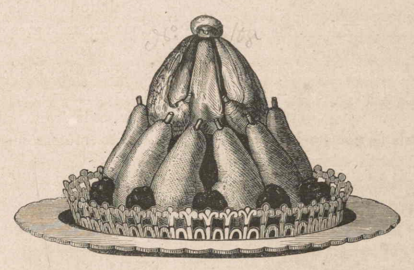
Placer un moule à pyramide dans une terrine; l'entourer avec de la glace pilée, et

l'emplir par couches avec les morceaux de volaille, en alternant chaque couche avec une petite partie de la mayonnaise, une pincée de câpres ou de cornichons, ainsi que quelques



olives salées, mais sans noyaux. Une heure après, tremper vivement le moule à l'eau chaude, l'essuyer et renverser l'appareil sur un plat froid; le masquer aussitôt avec une couche de mayonnaise, tenue à température de la cuisine; lisser les surfaces avec la lame d'un couteau, les décorer avec des filets d'anchois, des câpres et des cornichons coupés; poser un cœur de laitue sur le sommet de la pyramide, et ranger tout autour, en rosace, 8 ou 10 olives désossées. Entourer la base de la pyramide avec une couronne de quartiers d'œufs durs, en les trempant à mesure dans de la gelée mi-prise. Entre les œufs et la pyramide, ranger une couronne de cœurs de laitue, divisés en quartiers.

735. Poulets sautés au Madère. (Dessin n° 108.) — Découper 2 poulets, chacun en cinq parties; marquer les cuisses dans une casserole plate avec du beurre fondu; les as-



saisonner et les faire cuire, avec du feu sur le couvercle, en les retournant. Quand ils sont à moitié de leur cuisson, leur adjoindre les filets et hauts de poitrine, ainsi qu'un bouquet de persil garni et une poignée de truffes fraîches. Quand les poulets sont à peu près cuits, en égoutter la graisse, et les mouiller avec un demi-verre de madère. Faire vivement réduire le liquide, arroser les poulets avec 5 à 6 cuillerées à bouche de glace fondue; donner 2 bouillons à la sauce, et retirer la casserole du feu, en la tenant à couvert.

Coller solidement un montant en pain frit sur le centre d'un plat d'entrée; le masquer, ainsi que le fond du plat, avec une couche de farce crue, la pocher à la bouche du four. En sortant le plat, le border avec une bordure en pâte à nouille ou en pâte anglaise.

Au moment de servir, égoutter les poulets, dresser les cuisses presque debout sur le

fond du plat, en les appuyant contre le tampon en pain, et en les soutenant à leur base avec quelques petites truffes cuites. Emplir le vide avec quelques champignons, puis dresser les filets et hauts de poitrine sur les cuisses, en les appuyant aussi contre le tampon. Fixer sur le haut une grosse tête de champignon, en la traversant à l'aide d'une petite brochette. — Verser dans une casserole plate la valeur d'un verre de sauce brune et 4 cuillerées à bouche de madère, faire bouillir la sauce, lui adjoindre 2 ou 3 truffes pelées et coupées en lames; les faire cuire dans la sauce; aussitôt que celle-ci est à point, en arroser légèrement les poulets et verser le restant dans la saucière. — Cette entrée est dressée pour aller sur table.

736. Cuisses de poulets en côtelettes. — Désosser 10 cuisses crues de poulet, sans les ouvrir; les assaisonner et les emplir avec un peu de farce à quenelle de volaille ou de veau crue, aux fines herbes; les coudre, en leur laissant la forme naturelle; les ranger dans une casserole plate, l'une à côté de l'autre; les saler légèrement, les mouiller juste à couvert avec du bouillon, les couvrir avec un papier beurré, et les faire cuire tout doucement; les égoutter ensuite, les faire refroidir entre 2 plafonds; les débrider pour les parer tout autour et sur le bout; les assaisonner légèrement, les tremper dans des œufs battus, les paner, les ranger, l'une à côté de l'autre, dans une casserole plate avec du beurre fondu; les faire colorer des deux côtés en les retournant; les égoutter, et leur piquer à chacune une petite manchette au bout de l'os du pilon tenu en réserve et adapté ensuite; les dresser en couronne sur un plat chaud, et garnir le milieu avec une purée de céleri.

737. Poulets à la Monaco. — Dépecer un gros poulet en six morceaux, couper les carcasses en deux; mettre les cuisses, les carcasses et les ailerons dans une poêle avec de l'huile pour les faire colorer à feu modéré en les sautant; quand ils sont à peu près cuits, leur adjoindre les filets et l'estomac; les assaisonner. Quelques minutes après, les mouiller avec le quart d'un verre de vin blanc et faire réduire le liquide à glace.

D'autre part, émincer 2 oignons, les mettre dans une casserole avec de l'huile et une gousse d'ail, les faire cuire tout doucement sans les colorer trop. Leur adjoindre alors 3 ou 4 tomates égrenées et coupées en morceaux; sauter le ragoût à feu vif afin de réduire promptement l'humidité des tomates; à ce point, les mêler avec le poulet, arroser le ragoût avec un peu de jus lié, lui donner un seul bouillon, et le dresser sur un plat; l'entourer avec des tranches de jambon cuit, alternées avec des croûtons de pain frits.

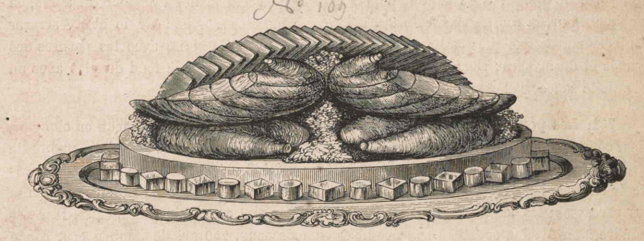
738. Crêtes de volaille à la Bordelaise. — Couper les pointes saillantes, ainsi que la base, à quelques douzaines de belles crêtes; les prendre avec une écumoire par petite quantité à la fois, les plonger à l'eau bien chaude et les chauffer jusqu'à ce que l'épiderme s'en détache sous la pression des doigts; les retirer aussitôt pour les frotter vivement avec un linge et les plonger à mesure dans un grand vase d'eau froide; les rafraîchir, les déposer dans une terrine, les mouiller largement avec de l'eau tiède et poser la terrine dans un lieu assez chaud pour maintenir toujours le liquide au même degré jusqu'à ce que les crêtes soient bien blanches. Les égoutter alors, les mettre dans une casserole, les mouiller avec de l'eau, du vin blanc et le jus de 2 citrons; ajouter un peu de sel et un morceau de graisse de bœuf hachée, cuire les crêtes à feu modéré, en les tenant fermes

Faire fondre un morceau de beurre dans une casserole, lui mêler une forte cuillerée à bouche de farine, et préparer un petit roux sans lui faire prendre couleur, le délayer ensuite avec la cuisson des crêtes dégraissée et du bouillon blanc de volaille ou de veau; tourner la sauce sur feu jusqu'à l'ébullition; la retirer aussitôt sur le côté pour qu'elle ne fasse que mijoter pendant 25 minutes; la dégraisser avec soin et la passer au

tamis dans une casserole plate, la faire réduire jusqu'à ce qu'elle soit succulente et liée à point. Lui incorporer alors quelques cuillerées de crème, la passer dans une petite casserole; lui adjoindre les crêtes et tenir le ragoût au bain-marie.

Dans l'intervalle, couper 8 ou 10 croûtons de pain de forme ovale et un peu épais; avec la pointe d'un couteau, les cerner d'un côté, les faire frire au beurre, les égoutter et les vider. — Choisir quelques belles têtes de cèpes, en supprimer la peau noire, les émincer, les placer dans une poêle avec un morceau de beurre et les sauter vivement afin d'en réduire toute l'humidité; les lier alors avec quelques cuillerées à bouche de glace fondue, les finir avec du persil haché et du jus de citron. Avec cet émincé emplir les croûtons de pain, dresser les crêtes sur un plat et les entourer avec ces croûtons.

739. Poulets et langues découpés. (Dessin nº 109.) — Faire rôtir 2 gros poulets, en les arrosant avec du beurre et sans leur laisser prendre beaucoup de couleur; les saler,



les débrocher et les laisser refroidir. Les débrider ensuite, les découper chacun en quatre parties, sans faire de haut de poitrine, parer les deux filets, dégager les chairs des ailerons et les découper en tranches. Couper les cuisses à la jointure, sans séparer les parties. Couper en tranches pas trop minces la partie centrale de 2 langues de bœuf salées, cuites et refroidies sous presse; parer ces tranches de forme égale.

Coller sur un plat long un *pain-vert* de forme basse, masqué sur le haut avec du papier blanc. Poser les 2 carcasses des poulets sur le centre de ce *pain-vert*, ranger deux cuisses de chaque côté et sur celles-ci dresser les deux filets, en les soutenant d'aplomb avec de la gelée hachée. Masquer également les carcasses avec de la gelée, et sur celle-ci dresser les tranches de langue, à cheval, en les disposant dans le genre que représente le dessin; glacer légèrement la volaille, entourer le *pain-vert* avec de gros croûtons de gelée, les uns coupés ronds et les autres carrés.

740. Ragoût fin (menuto) à la Milanaise. — Ce mets est très-recherché par les gastronomes italiens; il est pour ainsi dire obligatoire dans les déjeuners fins.

Choisir une douzaine d'ailerons de bonnes poulardes, les flamber, les désosser à moitié et faire rentrer les chairs dans le vide; les mettre dans une casserole avec un petit oignon haché et du beurre, les faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient de belle couleur, les saupoudrer alors avec une pincée de farine, les mouiller avec un peu de vin et du jus peu coloré ou du bon bouillon, et les cuire à feu modéré. Quand ils sont à peu près à point, leur adjoindre une douzaine de petits ris d'agneau blanchis et parés, quelques amourettes de veau blanchies et coupées en tronçons, 18 crêtes de volaille cuites à part et bien blanches, ainsi que quelques poignées de petits pois; continuer la cuisson modérée. — Au dernier moment, adjoindre au ragoût une vingtaine de rognons de coq blanchis, le dresser ensuite sur un plat et le garnir avec quelques petits croûtons en feuilletage.

740 *bis*. **Timbale de poulets aux truffes.** — Dépecer 2 moyens poulets, chacun en cinq parties; mettre celles-ci dans une casserole avec du lard haché, pour les faire revenir à bon feu; les assaisonner avec sel et poivre; quand les viandes sont colorées, leur adjoindre 200 gr. de jambon ou du petit lard coupé en carrés. Quelques minutes après, ajouter 5 à 6 truffes crues, pelées et coupées en épaisses lames, ainsi que les foies des poulets, blanchis. Quand les poulets sont à moitié cuits, les mouiller avec le quart d'un verre de vin blanc; faire vivement réduire celui-ci à glace et verser le ragoût dans une terrine.

D'autre part, beurrer un moule à timbale avec de la pâte brisée (Voy. n° 524); masquer le fond et le tour de cette pâte, avec une couche de hachis de porc frais bien haché, pilé et fini avec quelques cuillerées à bouche de fines herbes cuites. Dresser le ragoût dans la timbale, en laissant le moins de vide possible; le masquer également avec une couche mince du hachis et enfin avec une abaisse de pâte; souder vivement celle-ci avec les bords de la timbale et la pousser à four modéré. Une heure après, la sortir du four, la renverser sur un plat; faire une ouverture ronde sur le haut, arroser l'intérieur avec quelques cuillerées de bonne sauce brune, réduite avec les parures des truffes et du madère; remettre en place le rond enlevé, arroser le fond du plat avec un peu de la sauce, et l'envoyer aussitôt.

741. Les poulets à la Tyrolienne. — Dépecer 2 moyens poulets, chacun en cinq parties, couper les carcasses en deux. Émincer 2 oignons, les faire revenir dans une poêle avec de l'huile pendant quelques minutes; leur adjoindre les cuisses de poulet, faire revenir celles-ci pendant 10 à 12 minutes, et leur mêler les filets, les hauts de poitrine et les carcasses; les assaisonner, et, quand les poulets sont aux trois quarts cuits, leur adjoindre 2 ou 3 tomates égrenées et coupées en morceaux, 250 gr. de jambon cru, coupé en dés, et enfin un bouquet de persil garni avec une gousse d'ail. Cuire les tomates jusqu'à ce qu'elles aient réduit leur humidité; arroser les poulets avec un peu de glace et quelques cuillerées à bouche de vin blanc; finir de les cuire, avec des cendres chaudes sur le couvercle; au moment de servir, supprimer le bouquet, et dresser le ragoût sur un plat.

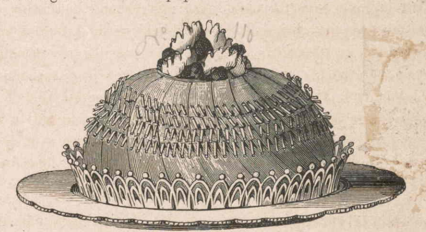
742. Poulet à la Bordelaise. — Flamber 2 moyens poulets pour les dépecer chacun en cinq parties; détacher les ailerons des filets; les ranger, ainsi que les cuisses et les carcasses, dans une casserole plate; les arroser avec de l'huile, les faire revenir pendant 10 à 12 minutes; leur adjoindre 2 douzaines de petites pommes de terres nouvelles, tournées bien rondes, 4 oignons nouveaux émincés, et enfin les ailes et hauts de poitrine des poulets. Assaisonner le ragoût avec sel et poivre; le pousser au four, et le remuer de temps en temps. Quand les poulets sont cuits, les dresser sur un plat avec les pommes de terre et les oignons; verser un peu de jus au fond de la casserole, le faire bouillir, le lier avec un peu de sauce brune et le verser sur les poulets, en le passant.

743. Poulet sauce à l'estragon. — Choisir un bon poulet; le flamber, le vider, lui mettre dans l'estomac un morceau de beurre, mêlé avec une petite poignée de feuilles d'estragon; le brider avec les pattes en dedans, le barder avec du lard et le placer dans une casserole avec le cou et le gésier, ainsi que quelques parures de veau; le mouiller juste à couvert avec un demi-verre de vin blanc, et du bouillon de la marmite passé au tamis, mais sans être dégraissé; faire bouillir le liquide et retirer la casserole sur feu modéré, pour cuire le poulet peudant 40 à 50 minutes. Quand il est à point, passer le mouillement, le dégraisser, remettre la graisse avec le poulet et le tenir au chaud.

Avec 100 gr. de beurre et une cuillerée à bouche de farine, préparer un petit roux; cuire la farine sans la faire colorer, la délayer ensuite avec la cuisson du poulet; tourner

la sauce jusqu'à l'ébullition, la retirer sur le côté du feu, lui additionner un petit bouquet d'estragon et la cuire pendant 15 à 18 minutes; la dégraisser ensuite, la passer au tamis dans une casserole plate, pour la réduire au point voulu, et la lier avec 2 jaunes d'œuf délayés; cuire la liaison sans ébullition, finir la sauce avec un petit morceau de beurre et une cuillerée à bouche de feuilles d'estragon blanchies et bien vertes. Débrider le poulet, le dresser sur un plat et le masquer avec la sauce.

744. **Turban de filets de poulets.** (Dessin nº 110.) — Prendre 10 ou 12 filets de poulets, les parer, les battre légèrement et les piquer avec du lard sur une surface.



Avec le gras des cuisses de poulet, préparer une farce à quenelle un peu ferme; quand elle est passée lui mêler un tiers de son volume de purée de champignons. Avec les deux tiers, emplir un moule à dôme et à cylindre beurré; faire pocher le pain au bain-marie, le démouler sur une abaisse en pâte ordinaire cuite et coupée du diamètre du fond du plat d'entrée.

Quand le pain en farce est refroidi, le masquer avec une couche de farce crue et sur celle-ci ranger les filets en les appuyant du côté qui n'est pas piqué; envelopper les parties non piquées avec des bardes minces de lard, pousser le turban à four modéré, le cuire pendant 12 à 15 minutes. En le sortant du four, humecter légèrement au pinceau les parties piquées des filets et les glacer à la pelle rougie; enlever aussitôt le lard, éponger avec soin la graisse du cylindre et glisser le turban sur un plat rond; chauffer celui-ci en dessous pour l'orner (à l'aide du repaire) avec une bordure en pâte anglaise ou pâte à nouille; le tenir à l'étuve pendant quelques minutes. Emplir l'intérieur du cylindre du turban avec une garniture composée de crêtes et de truffes; masquer celles-ci avec un peu de sauce brune réduite au madère et verser le surplus dans une saucière chaude. — Cette entrée est dressée pour aller sur table.

745. **Quenelles de volaille à l'essence de champignons.** — Lever les chairs des estomacs de 2 bonnes poules ou poulets; les parer, les couper en morceaux, les piler, leur mêler un tiers de leur volume de panade et autant de beurre. Quand la farce est lisse et bien mêlée, l'assaisonner avec sel et muscade, lui incorporer 2 ou 3 jaunes d'œuf; 5 minutes après, la passer au tamis, la mettre dans une terrine et lui additionner 2 ou 3 cuillerées à bouche de crème double. — Prendre une cuillerée de cette farce pour l'essayer, en la faisant pocher à l'eau; elle doit être moelleuse. — Avec cette farce mouler 15 ou 16 quenelles dans des cuillers à bouche, les glisser à mesure sur le fond d'une casserole beurrée, en les rangeant l'une à côté de l'autre.

D'autre part, couper les carcasses de poulets en morceaux; les faire dégorger pendant quelques minutes à l'eau tiède, ensemble avec les pattes, les cous et les ailerons, les égoutter ensuite sur un linge. — Émincer un oignon, le mettre dans une casserole avec

du beurre, le faire légèrement revenir, lui adjoindre les morceaux de volaille, les sauter à bon feu, mais sans les colorer; les saupoudrer avec 2 cuillerées à bouche de farine, et les mouiller avec la valeur d'un litre de bouillon blanc passé et dégraissé. Ajouter un bouquet de persil, garni avec un brin de laurier, quelques grains de poivre, une poignée de parures de champignons frais et un verre de vin blanc léger. Faire bouillir la sauce et la cuire sur le côté du feu pendant 25 minutes, en l'écumant et en la dégraissant. La passer au tamis dans une autre casserole, la faire réduire à feu vif, jusqu'à ce qu'elle soit succulente et liée à point, en lui incorporant, peu à peu, quelques cuillerées de cuisson de champignons dégraissée et passée; quand elle est serrée, la lier avec 2 jaunes d'œuf délayés.

Quelques minutes avant de servir, faire pocher les quenelles à l'eau bouillante et salée, mais sans ébullition; quand elles sont à point, les enlever à l'écumoire; les déposer sur un linge et les dresser en couronne sur un plat; garnir le puits avec quelques têtes de champignons bien blanches, les arroser avec la sauce.

746. Poulets aux fines herbes. — Diviser, chacun en quatre parties, 3 petits poulets jeunes et tendres. Beurrer largement le fond d'une casserole, masquer ce beurre avec une couche de fines herbes crues composée : d'oignons, d'échalotes et de champignons frais et hachés; ajouter un bouquet de persil. Sur ces fines herbes ranger les cuisses des poulets, les assaisonner et les saupoudrer également avec des fines herbes; fermer hermétiquement la casserole, la poser sur un bon feu, avec des cendres chaudes sur le couvercle, et cuire les poulets pendant 18 à 20 minutes; les dresser sur un plat, arroser les fines herbes avec un peu de glace fondue et les verser sur les poulets.

747. Les poulets du Sahara [1]. — Flamber 2 moyens poulets, les éplucher avec soin, hacher leurs foies et les gésiers, ainsi que 500 gr. de viande maigre de mouton; ajouter un oignon haché, sel, poivre, piment, gingembre en poudre, une poignée de mie de pain et un œuf entier; mêler bien le hachis, le diviser en petites parties, et avec elles former des boulettes de la grosseur d'une noix, les rouler sur la table farinée.

Dépecer les poulets par membres, les mettre dans une casserole avec les carcasses coupées en deux parties, ainsi que 3 ou 4 petits oignons entiers, un bouquet de persil, et 2 cuillerées à bouche de saindoux; faire revenir les poulets, en les sautant jusqu'à ce qu'ils soient colorés. Les assaisonner alors, les saupoudrer avec 2 cuillerées à bouche de farine, et les mouiller à couvert avec du bouillon; ajouter une pointe de cayenne et une cuillerée à café de poivre rouge d'Espagne; faire bouillir la sauce en la tournant, et au premier bouillon la retirer sur feu modéré, avec des cendres chaudes sur le couvercle. Quand les poulets sont à peu près cuits, leur adjoindre les boulettes; couvrir la casserole, continuer l'ébullition modérée jusqu'à ce qu'ils soient cuits à point; les dresser alors, ainsi que les boulettes, sur un plat, pour les masquer avec la sauce, en la passant.

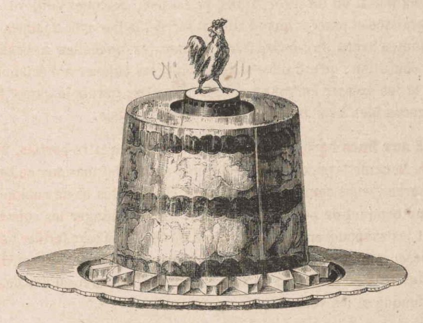
748. Ragoût de sot-l'y-laisse. — Le sot-l'y-laisse est cette partie de chair tendre qui se trouve placée des deux côtés des reins des volailles, immédiatement au-dessous de l'os plat, reliant la carcasse à l'estomac. Ces chairs sont assez volumineuses chez les dindes, poulardes et chapons. C'est un mets distingué, mais qu'on ne peut préparer que dans les occasions où on sert des rôts copieux de volaille.

Détacher les sot-l'y-laisse des carcasses de 7 à 8 poulardes cuites; les parer, les ranger dans une petite casserole; leur mêler quelques têtes de champignons cuites et fendues

1. Je dois la communication de cette formule à l'obligeance d'un éminent gourmet, que je soupçonne d'être un peu praticien par goût.

en deux sur le travers. 10 minutes seulement avant de servir, les mouiller avec quelques cuillerées de sauce blonde chaude et réduite à l'essence de champignons; les tenir 10 minutes au bain-marie. — Au moment de servir, dresser une bordure de riz sur un plat; garnir le vide avec le ragoût.

749. Aspic de crêtes aux truffes. (Dessin nº 111.) — Placer un moule à cylindre uni dans une terrine, l'entourer avec de la glace pilée, en mettre aussi dans le cylindre et couvrir le moule.



Choisir 2 douzaines de belles crêtes cuites, bien blanches. Couper avec un tube à colonne quelques douzaines de ronds de truffes cuites. Prendre ces ronds un à un avec la pointe d'une lardoire, les tremper dans de la gelée mi-prise et les appliquer contre les parois (à la base) du moule, de façon à former une couronne tout autour. Prendre ensuite les crêtes, toujours avec la pointe d'une lardoire, les appliquer également contre les parois en formant une couronne. Après les crêtes, former une autre couronne de truffes, puis une autre couronne de crêtes et enfin une couronne de truffes. Emplir peu à peu le vide du moule avec de la gelée liquide mais froide.

Une heure après, tremper vivement le moule à l'eau chaude, l'essuyer et le démouler sur un plat, ayant une petite colonne en graisse fixée sur son centre; sur le haut de cette colonne fixer un petit sujet coulé en graisse, représentant un coq. Croûtonner la base de l'aspic avec des croûtons triangulaires posés à plat.

750. Poulets à la crapaudine. — Prendre 2 jeunes poulets vidés et flambés; couper les ailerons et les pattes, les fendre sur le dos, pour les désosser, en laissant adhérer le moignon des ailes. Enlever les chairs des cuisses sans couper la peau, en supprimer les nerfs, les hacher, leur mêler moitié de leur volume de lard frais et autant de jambon cru, l'un et l'autre hachés; assaisonner le hachis avec sel et épices, lui mêler une pincée de mie de pain et en même temps la moitié d'un œuf. Étaler sur la table les poulets ouverts, les assaisonner, diviser le hachis en deux parties et l'étaler sur la peau, à la place où étaient les cuisses, de façon à égaliser la surface. Tremper tour à tour les poulets dans du beurre fondu, mêlé avec 4 jaunes d'œuf, les appuyer sur de la mie de pain fraîche, les ranger sur le gril, les faire cuire pendant 20 minutes, à feu modéré, et en les arrosant avec du beurre. Les dresser sur un plat, avec du bon jus réduit à l'estragon.

751. Rissoles de crêtes de poulets au jambon. — Prendre 3 douzaines de crêtes

cuites et refroidies; les diviser en petits dés, les mettre dans une casserole, leur adjoindre un tiers de leur volume de maigre de jambon cuit et coupé comme les crêtes.

Verser dans une casserole plate la valeur de 2 verres de béchamel un peu consistante, poser la casserole sur le feu, faire réduire la sauce en la tournant; quand elle est serrée à point, lui incorporer, peu à peu, 4 à 5 cuillerées à bouche de glace fondue, la retirer du feu et lui mêler le salpicon préparé : celui-ci doit absorber la sauce et rester consistant; verser aussitôt l'appareil dans une petite terrine pour le faire bien refroidir. — Avec cet appareil et du demi-feuilletage préparer des rissoles. Les faire frire et les dresser en buisson sur une serviette pliée.

752. Poulets à la mode de Hambourg. — Lever les estomacs de 3 petits poulets; en supprimer les ailerons; les assaisonner, les tremper dans des œufs battus avec du beurre, les paner et les ranger dans un petit plafond beurré. Désosser les 6 cuisses de poulet, les garnir avec une farce à quenelle crue, et les faire cuire à court mouillement. 20 minutes avant de servir, arroser les estomacs de poulets avec un peu de beurre fondu, et les faire cuire au four. En les sortant, les dresser sur un plat, glacer les cuisses, et les ranger entre les estomacs de poulet; masquer le fond du plat avec une bonne sauce tomate.

753. Cary à l'Indienne. — La méthode que je vais décrire est celle qui est pratiquée dans l'Inde; elle diffère en beaucoup de points de celle adoptée en Europe, mais c'est pour moi une raison de plus pour la mettre en évidence.

Dépecer un gros poulet en huit parties; couper la carcasse en deux; assaisonner ces viandes, les saupoudrer avec une cuillerée à bouche de poudre de cary. Émincer en julienne un gros oignon d'Espagne ou de Portugal; le mettre dans une casserole avec du beurre clarifié, et le faire revenir jusqu'à ce qu'il soit de belle couleur; lui adjoindre alors les morceaux de volaille, ainsi que la carcasse et les ailerons; les faire revenir de belle couleur, et leur mêler les autres parties du poulet; 2 minutes après, les mouiller à moitié de hauteur avec du bouillon; couvrir la casserole, faire réduire le liquide à feu modéré, et mouiller de nouveau les viandes avec du bouillon, pour le faire réduire à glace; continuer ainsi à mouiller, et faire réduire le fonds jusqu'à ce que le poulet soit à peu près cuit; lui additionner alors quelques cuillerées à bouche de noix de coco émincé en julienne, ainsi que quelques cuillerées de lait de coco; de ce moment, le ragoût ne doit plus que mijoter.

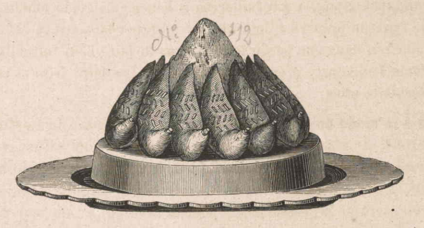
Quand le poulet est cuit, l'arroser avec quelques cuillerées à bouche de bonne crème double, et finir le ragoût, en lui incorporant le jus de 2 ou 3 citrons; le dresser aussitôt sur un plat chaud et envoyer, à part, un plat de riz ainsi cuit :

Riz à l'Indienne. — Plonger 300 gr. de riz à l'eau bouillante. Au premier bouillon, verser dans la casserole un grand verre d'eau froide pour arrêter l'ébullition; attendre de nouveau le premier bouillon, et couvrir hermétiquement la casserole pour la retirer sur le côté du feu: le liquide doit frissonner, sans que l'ébullition se développe; tenir ainsi la casserole pendant 20 minutes; verser ensuite le riz sur un large tamis, l'étaler et le remuer afin qu'il s'égoutte au plus tôt; le mettre immédiatement dans une casserole à légumes, le couvrir et l'envoyer.

754. Filets de poulets piqués, à la purée de champignons. (Dessin nº 112.) — Prendre 10 filets de poulets pris sur le même côté des estomacs, les parer en leur laissant adhérer le moignon des ailes, les piquer ensuite avec du lard, les marquer dans une casserole plate, foncée avec des débris de lard et de la graisse crue; les saler très-légèrement, les mouiller à hauteur avec du bon bouillon, faire vivement réduire celui-ci de moitié et retirer la casserole sur feu modéré, avec des cendres chaudes sur le couvercle, ou à la bouche du four, pour cuire les filets en les glaçant.

D'autre part, préparer une farce à quenelle avec le gras des cuisses de poulets. La faire pocher dans un moule uni, à bordure.

Au moment de servir, démouler la bordure sur un plat chaud, garnir le puits avec une purée de champignons et dresser les filets en rosace, presque debout, et en les ap-



puyant à la fois sur la bordure et contre la purée. Masquer le fond du plat avec un peu de sauce brune réduite avec la cuisson des filets, un peu de vin blanc et les parures des champignons. Verser le surplus dans une saucière.

755. Poulets frits à l'Italienne. (Dessin nº 113.) — Découper 3 petits poulets, chacun en cinq parties; les déposer dans une terrine, les assaisonner avec sel, poivre et une pincée de bonnes épices; les arroser avec un peu d'huile et le jus de 2 citrons; leur mêler un oignon émincé, ainsi qu'une pincée de persil en feuille; retourner les poulets de temps en temps; une heure après, les égoutter sur un tamis, les fariner, les tremper dans des œufs battus et les paner. Prendre alors les cuisses de poulets, les plonger à grande friture (au saindoux), pour les cuire à feu modéré, les égoutter et les tenir au chaud. Plonger les hauts de poitrine, et quelques secondes après les filets.

Dans l'intervalle, coller sur le centre d'un plat un tampon de pain frit coupé en forme de pyramide; entourer la base de celle-ci avec les 2 hauts de poitrine coupés par le



milieu et posés debout; les masquer, ainsi que le fond du plat, avec une couche de persil frit, et sur celle-ci dresser les cuisses de poulet bien d'aplomb; les masquer en dessus aussi avec une couche de persil frit, et sur les cuisses dresser les filets; les couvrir avec une autre couche de persil, et sur celle-ci poser un haut de poitrine, de façon à former une pyramide régulière, mais surtout solide. Envoyer à part une saucière de sauce tomate.

756. Poulet au risot, à l'Italienne. — Briser le brechet à un bon poulet gras, préalablement vidé et flambé; emplir l'estomac avec un morceau de moelle de bœuf hachée,

le brider avec les pattes en dedans; flamber de nouveau les chairs de l'estomac, pour les roidir afin de pouvoir les piquer avec du lard fin. Placer alors le poulet dans une casserole de sa dimension, foncée avec des débris de lard et des légumes émincés; le mouiller avec un grand verre de bouillon, couvrir la casserole, la poser sur feu vif et faire réduire le liquide à glace; mouiller de nouveau le poulet au tiers de sa hauteur avec du bouillon et du vinc blanc; faire bouillir le liquide et le retirer sur feu modéré, pour cuire le poulet pendant trois quarts d'heure, avec des cendres sur le couvercle de la casserole et en le faisant glacer de belle couleur.

Risot: 25 minutes avant de servir, hacher un oignon, le mettre dans une casserole, le faire revenir avec de la moelle de bœuf fondue, lui additionner 400 gr. de riz lavé et bien séché, le chauffer en le tournant; quand il est bien saisi, le mouiller au double de sa hauteur avec du bouillon, et le cuire jusqu'à ce que le liquide soit absorbé; passer alors la cuisson du poulet, qui doit se trouver cuite, la dégraisser et la mêler au riz; couvrir la casserole; quand le riz est cuit à point, lui incorporer, hors du feu, 100 gr. de parmesan râpé, 2 cuillerées à bouche de sauce tomate et 150 gr. de beurre; le verser dans un plat et dresser le poulet dessus, après l'avoir débridé et glacé.

757. Bordure à la Toulouse. — Parer 3 filets de poulet, les saler et les faire cuire avec du beurre en les retournant, mais en les tenant *vert-cuits;* les égoutter, les escaloper et les ranger dans une casserole. Avec les cuisses de poulets et quelques parures de volaille, préparer une farce à quenelle, et, avec elle, mouler quelques quenelles à la cuiller; les faire pocher et les mêler aux escalopes, ainsi qu'une douzaine de mousserons ou de champignons cuits, coupés en deux, sur le travers, 2 truffes cuites et escalopées, une douzaine de crêtes et autant de volaille. Mouiller ces garnitures avec du velouté, réduit avec une poignée de parures de champignons; tenir la casserole au bain-marie.

Préparer une farce avec 250 gr. de foie gras cru, et quelques foies de volaille cuits, 150 gr. de panade, un morceau de beurre et 6 jaunes d'œuf; la mettre dans un moule à bordure beurré, pour la faire pocher au bain-marie. Au moment de servir, renverser la bordure sur un plat, la garnir avec le ragoût; la masquer avec la sauce et l'envoyer.

758. Filets de poulets à la Béarnaise. — Lever les filets de 5 petits poulets, les parer, les ouvrir, en les fendant sur leur épaisseur; garnir le vide avec un peu de fines herbes cuites, et masquer les filets, sur les deux surfaces, avec une mince couche de farce; les paner aux œufs, et les ranger dans une casserole plate avec du beurre fondu, pour les faire cuire des deux côtés en les retournant; les égoutter, les dresser en couronne sur un plat, et verser dans le puits une sauce Béarnaise.

759. Fricassée de poulets en bordure. (Dessin nº 114.) — Flamber 2 moyens poulets; les diviser chacun en cinq parties, les faire dégorger à l'eau froide pendant 10 minutes, ainsi que les cous, les ailerons et les carcasses, parées et coupées chacune en deux parties; les égoutter ensuite, les ranger dans une casserole, les mouiller juste à couvert avec de l'eau tiède et un verre de vin blanc; ajouter un peu de sel et quelques parures de champignons frais; poser la casserole sur le feu pour faire bouillir le liquide en l'écumant.

Retirer les filets et hauts de poitrine aussitôt qu'ils sont roidis; laisser les cuisses jusqu'à ce qu'elles soient à moitié cuites, les égoutter alors sur une passoire en conservant le liquide, les rafraîchir pour les parer de jolie forme; les éponger, les mettre dans une casserole avec un morceau de beurre, 2 petits oignons et 200 gr. de jambon coupé en gros dés; les faire revenir pendant 10 minutes, les saupoudrer avec 2 cuillerées à bouche de farine, et les mouiller avec le bouillon de leur cuisson; ajouter un bouquet de persil garni d'aromates, grains de poivre et clous de girofle; poser la casserole sur le feu et

faire bouillir la sauce de façon qu'elle réduise d'un tiers de son volume pendant que la volaille cuit. Quand les cuisses sont aux trois quarts cuites, leur adjoindre les ailes et hauts de poitrine, ainsi que quelques champignons frais et propres; continuer l'ébullition pendant 10 à 12 minutes.

Au moment de servir, dégraisser la sauce, la lier avec 3 jaunes d'œuf; cuire la liaison sans la faire bouillir; finir le ragoût avec le jus d'un citron, un morceau de beurre



divisé en petites parties, une pointe de muscade et une pincée de persil haché. Dresser les poulets en buisson dans une bordure de riz ou de risot; entourer celle-ci avec une partie des champignons, en les alternant chacun avec une crête. Masquer très-légèrement l'entrée avec une partie de la sauce, envoyer le surplus en saucière.

760. Petits poulets grillés à l'estragon.—Brider 2 petits poulets avec les pattes en dedans; les plonger dans la marmite du pot-au-feu, pour faire roidir les chairs; 5 à 6 minutes suffisent. Les égoutter, les laisser refroidir et les diviser chacun en deux parties sur la longueur; enlever les os de la carcasse de chaque moitié, les assaisonner, les rouler dans du beurre fondu, les ranger dans un sautoir beurré; les paner et les faire griller à feu modéré pendant 20 minutes, en les retournant. Les dresser ensuite sur un plat, verser au fond de celui-ci un bon jus à l'estragon.

761. Petits poulets à la crème. — Les petits poulets de *Rouen*, connus sous le nom de poulets *à la Reine*, sont ceux qui conviennent surtout pour servir des entrées non découpées : avec 3 de ces poulets on peut faire une jolie entrée simple et en même temps distinguée, pouvant servir à 12 personnes.

Flamber 3 petits poulets à la Reine, les vider, les brider avec les pattes en dedans; les barder, les marquer dans une casserole de dimension voulue, foncée avec des légumes émincés, quelques parures de jambon cru et des parures de champignons frais; ajouter un bouquet garni, mouiller les poulets à moitié de hauteur avec du bon bouillon, faire bouillir le liquide et retirer la casserole sur feu modéré, avec des cendres chaudes sur le couvercle. Cuire les poulets pendant 35 à 40 minutes, passer leur cuisson pour la dégraisser.

D'autre part, cuire avec du beurre et du jus de citron 2 douzaines de têtes de champignons fraiches et tournées. — Verser dans une casserole la valeur d'un tiers de litre de bonne béchamel un peu consistante, la faire réduire en la tournant, et lui additionner, peu à peu, le fonds de cuisson des poulets, qui doit se trouver réduit en demi-glace, ainsi que quelques cuillerées à bouche de cuisson de champignons dégraissée. Quand la sauce est à point, la retirer du feu et lui incorporer un morceau de beurre fin; débrider et dresser les poulets sur un plat, en triangle, avec les pattes tournées vers le centre; ranger entre chacun d'eux 8 têtes de champignons et masquer les poulets, ainsi que la garniture, avec la sauce à la crème passée à l'étamine.

762. Poulet à la printanière. — Brider un bon poulet avec les pattes en dedans; le mettre dans une casserole avec 200 gr. de lard haché, pour le faire revenir; aussitôt que les chairs sont saisies, lui adjoindre une garniture composée de petites carottes et oignons nouveaux; les saler légèrement, et leur mêler 200 gr. de petit salé blanchi et coupé en carrés; retirer aussitôt la casserole sur feu modéré, avec des cendres chaudes sur le couvercle, et cuire ainsi le poulet tout doucement. — 20 minutes après, additionner aux légumes 2 poignées de petits pois frais; aussitôt que ceux-ci sont cuits, égoutter le poulet pour le débrider, et le dresser sur un plat avec les légumes autour. Dégraisser le fonds de la cuisson; lui adjoindre un peu de sauce légère, et, après 2 minutes d'ébullition, passer cette sauce au tamis sur le poulet.

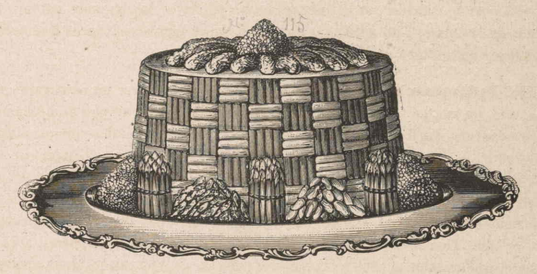
763. Petits pâtés de volaille à la Viennoise. — Préparer un petit salpicon composé de volaille, de langue salée et de champignons; le lier avec un peu de béchamel réduite, en procédant comme il est dit pour l'appareil à croquettes; l'étaler sur une plaque, le laisser refroidir. — Prendre 600 gr. de pâte à kulibiac levée à point, l'étaler sur la table, la travailler pendant quelques minutes, la laisser bien refroidir, la diviser en deux parties, et les abaisser tour à tour en abaisses très-minces; diviser ces abaisses en ronds avec le douzième coupe-pâte uni, et poser sur chacun de ces ronds une petite boulette de l'appareil préparé. Humecter les bords de la pâte au pinceau, couvrir l'appareil avec une autre abaisse et souder bien la pâte en l'appuyant; couper de nouveau les deux abaisses ensemble, avec le même coupe-pâte, afin d'égaliser les petits pâtés; les ranger à mesure sur une plaque couverte avec un linge saupoudré de farine; les faire lever à température douce pendant trois quarts d'heure; les faire frire à grande friture, mais peu à la fois; les égoutter et les dresser, sur une serviette pliée.

764. Poulets au paprika à la Hongroise. — Flamber 2 poulets, les découper, chacun en cinq parties; diviser la carcasse en deux; saupoudrer les viandes avec du *paprika*, et les placer dans une casserole avec les ailerons, un oignon blanc émincé, et 150 gr. de jambon cru, coupé en carrés; les assaisonner et les faire revenir à feu modéré; quand elles ont réduit leur humidité, les mouiller avec quelques cuillerées de jus, mettre des cendres chaudes sur le couvercle, et continuer l'ébullition modérée, de façon que les poulets cuisent à court mouillement; quand ils sont aux trois quarts cuits, lier le ragoût avec la valeur d'un verre de bonne crème aigre; 10 à 12 minutes après, dresser les poulets sur un plat; faire vivement réduire la sauce en la tournant à la cuiller; quand elle est liée au point d'une sauce ordinaire, la finir avec une pincée de paprika, le jus d'un citron, et un morceau de beurre; la passer à la passoire fine sur les poulets.

765. Chartreuse de pigeons. (Dessin nº 115.) — Avec le second tube de la boîte à colonne, couper des bâtonnets de carottes et de navets, ayant 2 centim. de longueur. Ceux en carottes doivent être coupés sur les parties rouges seulement, mais ceux en navet doivent être tenus d'un dixième plus longs, de façon à pouvoir sur le diamètre d'un bâtonnet blanc disposé en travers, placer debout 4 bâtonnets rouges. Faire cuire séparément ces légumes à l'eau salée, mais seulement à trois quarts de cuisson; les égoutter, les éponger sur un linge et quand ils sont froids les monter contre les parois (masqués avec du papier beurré) d'un moule à timbale de forme ovale, en les disposant selon l'ordre que représente le dessin. Soutenir ces légumes à l'intérieur avec une couche de farce, masquer également le fond du moule avec de la farce.

Faire blanchir, puis braiser un gros chou avec 500 gr. de petit salé blanchi, ainsi qu'avec un petit saucisson à cuire. Brider 4 bons pigeons avec les pattes en dedans, les

faire braiser, les diviser ensuite chacun en quatre parties; en supprimer la peau et les os, les ranger dans une casserole et les arroser avec quelques cuillerées de sauce brune. Quand le chou est cuit, en égoutter bien la graisse, en supprimer les parties dures et le broyer. Couper le petit lard et le saucisson l'un en carrés et l'autre en tranches; puis ranger dans le vide formé par la farce le chou, le lard, le saucisson et les pigeons en les alternant par couches. Couvrir le dessus avec une couche de farce, et faire pocher la chartreuse au bain-marie pendant trois quarts d'heure.



D'autre part, braiser quelques laitues. Faire cuire à l'eau salée quelques petits pois, des petites asperges vertes, des pointes d'asperges blanches et des concombres.

Quelques minutes avant de servir, renverser la chartreuse sur un plafond, mais sans retirer le moule, afin d'en égoutter l'humidité; la glisser ensuite sur un moyen plat long, l'entourer à sa base avec des petits bottillons d'asperges, alternés avec les petits pois, les pointes d'asperges blanches, et les concombres : ces derniers doivent être glacés. Dresser les laitues en rosace sur le haut, avec un petit bouquet de petits pois au milieu. Envoyer à part le fonds de cuisson des pigeons lié avec un peu de sauce.

766. Épigramme de pigeons. — Lever les filets de 3 pigeons, en procédant comme il est dit à l'égard des filets de poulets. Enlever l'os de l'aileron, ainsi que l'épiderme; détacher les filets mignons, les parer, les battre légèrement avec le manche du couteau et les appliquer sur les gros filets; assaisonner ceux-ci, les ranger, l'un à côté de l'autre, dans une casserole plate avec du beurre fondu; les couvrir avec un papier beurré en attendant de les cuire.

Avec les parures des filets, les chairs des cuisses et un égal volume de viande maigre de mouton, préparer une farce à quenelle (Voy. n° 535); quand elle est finie, en prendre 6 cuillerées à bouche, les mettre sur une table farinée et rouler chaque partie en forme de poire; les abaisser ensuite avec la lame du couteau, pour leur donner la forme d'un filet de pigeon ; les ranger à mesure dans un petit plafond beurré et les faire pocher à l'eau bouillante; les égoutter, les laisser refroidir, les tremper dans des œufs battus et mêlés avec des fines herbes cuites; en les sortant des œufs, les rouler dans de la mie de pain pour les paner, et les régulariser avec la lame du couteau.

Au moment de servir, marquer ces faux-filets dans une casserole plate (avec du beurre fondu) et les faire colorer des deux côtés. Cuire en même temps les filets de pigeons à bon feu, en les retournant aussitôt qu'ils sont roidis ; quand ils sont à point, en égoutter le beurre, les masquer avec 3 cuillerées à bouche de glace, mêlée avec un peu de madère; donner 2 bouillons au liquide et retirer la casserole du feu; dresser alors les filets en couronne, en les alternant chacun avec un des faux-filets frits, emplir le milieu de la

couronne avec une purée de marrons, arroser le fond du plat et la purée avec un peu de bon jus réduit, tiré avec les carcasses et les os des pigeons.

767. Pigeons aux petits pois frais. — Flamber 3 à 4 pigeons, les vider, les brider avec les pattes en dedans, les mettre dans une casserole avec du lard fondu et 2 petits oignons; les saler légèrement et les faire revenir; quand ils sont de belle couleur, leur adjoindre 250 gr. de petit salé coupé en gros dés, les mouiller à moitié de hauteur, avec du bon bouillon et continur l'ébullition à feu modéré jusqu'à ce que les pigeons soient à moitié cuits. Leur mêler alors un demi-litre de petits pois écossés et un bouquet de persil; couvrir la casserole; la retirer sur feu modéré et mettre des cendres chaudes sur le couvercle. Sauter le ragoût, de temps en temps. Quand les pigeons sont à point, les égoutter et les débrider; enlever le bouquet et les oignons, lier les petits pois avec un morceau de beurre manié; dresser alors les pigeons sur les pois.

768. Pigeons à la Valenciennes. — Faire dessaler pendant une heure 500 gr. de jambon cru, l'éponger et le couper en petits carrés. Dépecer 3 pigeons, chacun en quatre parties; les mettre dans une terrine pouvant aller au feu, les assaisonner, les faire revenir avec du saindoux et à feu modéré; quand ils sont de belle couleur, leur adjoindre les carrés de jambon, et 5 minutes après les enlever, ainsi que le jambon, en laissant la graisse dans la terrine; mêler à cette graisse un oignon haché, le faire revenir de couleur blonde, lui mêler 300 gr. de riz, préalablement lavé et séché sur un tamis, pendant une heure; le faire frire quelques secondes et le mouiller avec du bouillon, trois fois sa hauteur. Faire bouillir le liquide, lui adjoindre les pigeous et le jambon, un bouquet garni et une forte pincée de poivre rouge d'Espagne; après 5 minutes d'ébullition, couvrir la casserole et la retirer sur le côté du feu, avec des cendres chaudes sur le couvercle. Quand le riz est cuit, envoyer le ragoût dans la terrine.

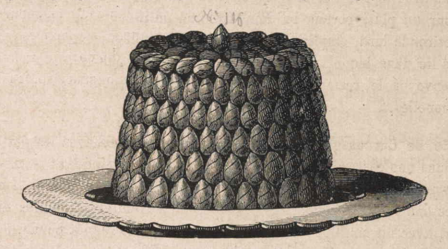
769. Pigeonneaux en caisse. — Flamber 4 pigeons innocents, pas trop gros; les vider, leur désosser l'estomac, les emplir avec de la farce à quenelle, crue et mêlée avec un salpicon de jambon cru, ainsi qu'avec quelques cuillerées de fines herbes cuites; brider es pigeons de jolie forme avec les pattes en dedans, les barder avec du lard mince.

Masquer le fond d'une casserole avec du lard coupé en dés, un oignon émincé, quelques parures de champignons, grosses épices et un bouquet garni; ranger les pigeons dans la casserole, les mouiller avec un verre et demi de vin blanc, faire bouillir le liquide, et 5 minutes après couvrir la casserole pour la retirer à la bouche du four ou sur feu très-doux avec des cendres sur le couvercle; retirer les pigeons aussitôt qu'ils sont atteints. — D'autre part, faire revenir au beurre 5 à 6 foies de volaille; les assaisonner, les piler et les passer au tamis; mêler cette farce avec son même volume de lard râpé et autant de truffes crues, pelées et hachées, assaisonner l'appareil de bon goût.

Huiler une caisse en papier pour entrée, en masquer le fond avec une couche de l'appareil préparé; débrider les pigeons et les dresser sur l'appareil en les serrant; les glacer au pinceau, poser la caisse sur un plafond couvert d'un fort papier, la couvrir également avec du papier et poser le plafond sur un trépied disposé à la bouche du four, afin de chauffer les pigeons tout doucement pendant un quart d'heure.

Dans l'intervalle, dégraisser le fonds de cuisson des pigeons, lui mêler un peu de bon jus lié et de madère, ainsi que les parures de truffes; faire réduire la sauce d'un tiers, la passer au tamis, et lui mêler une petite garniture de foies de volaille. — Au moment de servir, sortir la caisse du four; la dresser sur un plat, arroser le dessus avec un peu de sauce, et envoyer le restant dans une saucière.

770. Timbale de pigeons aux olives. (Dessin nº 116.) — Tourner 6 douzaines de belles olives salées ; les plonger à mesure dans de l'eau froide, les égoutter et les farcir, à l'aide d'un cornet, avec de la farce à quenelle crue ; les remettre bien en forme, puis les plonger à l'eau chaude, pour les faire blanchir jusqu'à ce que la farce soit raffermie ; les égoutter alors, les éponger sur un linge et les monter par rangs, autour et au fond d'un



moule à timbale (foncé avec du papier), en les appuyant contre la paroi, mais en ayant soin de les soutenir à mesure, avec une couche de farce ; tenir le moule sur glace.

D'autre part, dépecer 3 bons pigeons, chacun en quatre parties ; les mettre dans une casserole avec du beurre, les faire revenir, les assaisonner et leur adjoindre 200 gr. de petit salé coupé en carrés. Quand ils sont bien revenus, les mouiller avec un demi-verre de vin blanc et faire réduire celui-ci ; les mouiller alors avec quelques cuillerées de sauce brune ; finir de les cuire à feu très-doux, leur mêler quelques foies de volaille blanchis et divisés ; retirer le ragoût du feu pour le laisser refroidir.

Trois quarts d'heure avant de servir, emplir le vide de la timbale avec le ragoût préparé ; masquer le dessus avec une couche de farce et celle-ci avec un rond de papier ; faire pocher la timbale au bain-marie, la renverser sur un plat, et arroser le fond de celui-ci avec un peu de sauce brune.

771. Tourte de pigeons. — Avec 500 gr. de farine et autant de beurre, préparer une pâte feuilletée (nº 397), en observant de la plier simplement sur sa longueur, après le cinquième *tour* donné ; l'allonger alors en lui donnant l'épaisseur d'un centim. et demi, la laisser reposer pendant 10 minutes ; puis couper sur cette abaisse une bande ayant 75 centim. de long sur 3 centim. de large. Assembler les parures, les diviser en deux parties, les abaisser rondes, l'une de 28 centim. de diamètre pour former le fond de la tourte, l'autre un peu plus large pour former le dessus ; étaler la plus étroite des abaisses sur une tourtière.

D'autre part, préparer 600 gr. de farce à quenelle de veau (nº 535) ; avec le tiers de cette farce, préparer des petites quenelles rondes ou ovales, en les roulant sur la table farinée ; mêler au restant quelques cuillerées de fines herbes cuites, et la tenir en réserve.

Couper 3 pigeons, chacun en quatre parties, les mettre dans une casserole avec 150 gr. de lard haché et 250 gr. de petit salé coupé en morceaux ; poser la casserole sur feu, faire revenir les pigeons jusqu'à ce qu'ils soient à moitié cuits ; les assaisonner, les mouiller avec un demi-verre de vin blanc, faire réduire celui-ci et mêler aux pigeons quelques cuillerées à bouche de fines herbes cuites, ainsi que les foies de pigeons ; 2 minutes après, les retirer du feu pour les laisser refroidir.

Masquer l'abaisse en pâte, étalée sur la tourtière, avec la moitié de la farce restante,

mais en l'arrêtant à 4 centim. des bords de cette abaisse; sur cette couche de farce dresser les pigeons, en les montant en dôme; boucher les interstices avec le lard, ainsi qu'avec les fines herbes ; masquer ce dôme avec le restant de la farce et celle-ci avec des bardes minces de lard, puis avec la deuxième abaisse; terminer et cuire la tourte en procédant comme il est dit au n° 187, lui donner une heure et quart de cuisson. En la sortant du four, la dresser sur un plat, cerner le dôme avec un petit couteau, pour l'ouvrir ; par cette ouverture retirer le lard, emplir le vide avec les quenelles pochées; arroser celles-ci avec du bon jus lié dans lequel auront cuit 2 douzaines de champignons coupés; couvrir la tourte et envoyer le restant de la sauce dans une saucière, mêlée avec des champignons et quenelles.

772. Croustade de Carcassonne. — Brider 3 jeunes pigeons avec les pattes en dedans; les mettre dans une casserole avec 4 petits oignons et du saindoux; les assaisonner, et les faire revenir de belle couleur à feu modéré;leur adjoindre alors 300 gr. de petit salé, les saupoudrer avec une cuillerée à bouche de farine, et, 2 minutes après, les mouiller à peu près à hauteur, avec du bouillon et du vin blanc; cuire le ragoût pendant un quart d'heure, lui mêler quelques salsifis cuits et coupés en tronçons, quelques mousserons crus et une pointe de cayenne; quand les pigeons sont à peu près cuits, retirer le ragoût du feu.

Avec de la pâte brisée fine ou des rognures de feuilletage, masquer le fond et le tour d'un plat à tarte; ranger le ragoût dans le plat et le masquer avec une abaisse de la même pâte; appuyer celle-ci sur les bords, la couper ras du plat, et la ciseler (Voy. n° 573); décorer le dessus du pâté avec quelques feuilles imitées; dorer la pâte, poser le plat sur un plafond et cuire le pâté à four modéré, pendant trois quarts d'heure, en ayant soin de le couvrir avec du papier, aussitôt que la pâte commence à se colorer. En sortant le pâté du four, le poser sur un autre plat couvert d'une serviette.

773. Pigeons à la Périgueux. — Vider et flamber 3 bons pigeons, jeunes, et gras, briser l'os intérieur de l'estomac, les emplir avec une farce à quenelle, mêlée avec le quart de son volume de jambon cru coupé en dés; les brider pour entrée, les barder en dessus et en dessous, les embrocher et les emballer dans du papier ; les faire rôtir à bon feu pendant 25 minutes, les débrocher, les débrider, les dresser sur un plat et les masquer avec une sauce Périgueux.

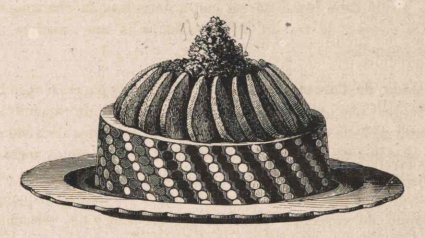
774. Terrine de pigeons à la Provençale. — Préparer un hachis de porc, dans les conditions prescrites au n° 666; désosser 2 ou 3 jeunes pigeons, les assaisonner et les emplir avec une partie du hachis préparé, mais préalablement mêlé avec un salpicon de jambon cru et quelques cuillerées de fines herbes cuites. Coudre les pigeons et les faire roidir dans du lard fondu.

Foncer une terrine (façon de Strasbourg ou de Toulouse); la masquer au fond et autour avec une couche de farce; débrider les pigeons, les ranger sur cette farce; les entourer avec quelques mousserons crus et les couvrir avec une couche du hachis, puis avec des bardes de lard; poser la terrine sur un plafond, la pousser à four modéré, et cuire l'appareil pendant 2 heures et quart, en l'arrosant souvent. 10 minutes après que la terrine est sortie du four, mettre un poids léger sur l'appareil et le laisser refroidir ainsi. — Au moment de servir, découper l'appareil de la terrine et dresser celle-ci sur un plat.

775. Filets de pigeons à la chartreuse. (Dessin n° 117.) — Lever les filets de 7 pi-

geons, sans laisser l'os du moignon d'aileron; en supprimer l'épiderme, les battre légèrement, les assaisonner et les ranger sur le fond d'une casserole plate, avec du beurre fondu, pour les faire sauter au moment.

Couper à la cuiller à légume des petites boules de carottes et de navets; les faire cuire à l'eau salée en les tenant un peu fermes; les éponger sur un linge et quand elles sont froides, les monter contre les parois d'un moule à bordure uni et beurré; les disposer en couronne, en alternant les nuances de façon à obtenir des diagonales penchées.



Emplir le vide de la bordure avec une farce ou un appareil de purée de pommes de terre, finie comme pour croquettes. Tenir la bordure au bain-marie, pendant une demi-heure.

Au moment de servir, faire cuire les filets de pigeons à feu vif, en les retournant; en égoutter le beurre, les arroser avec quelques cuillerées à bouche de glace fondue et les placer à la bouche du four pour quelques secondes seulement.

Démouler la bordure sur un plat, emplir le vide avec une macédoine de légumes nouveaux, légèrement liés avec de la béchamel. Dresser les filets sur le haut de la bordure, en les posant à cheval et presque debout. Envoyer à part une saucière de sauce brune, tirée avec les cuisses et carcasses des pigeons.

776. Pigeons rôtis à l'Allemande. — Habiller 3 jeunes pigeons sans les brider; briser le brechet de l'estomac afin d'enlever l'os saillant. — Faire imbiber la valeur de 250 gr. de mie de pain blanc, en exprimer l'humidité, la mettre dans une casserole, la broyer avec une cuiller, en lui mêlant un morceau de beurre, sel et poivre, 3 jaunes d'œuf crus et une poignée de petits raisins noirs de Corinthe bien propres. — Avec cet appareil emplir les pigeons, en leur faisant bomber l'estomac; les brider, les ranger dans un plat à rôtir, les arroser avec du beurre, les assaisonner et les faire cuire à four modéré, en les retournant. — Au moment de servir, les débrider, les dresser sur un plat et les arroser avec le fonds de leur cuisson.

777. Pigeons aux écrevisses, à l'Allemande. — Pour étrange que ce mets paraisse au premier abord, on finit cependant par arriver à cette conclusion, qu'au fait il n'a rien d'incompatible avec nos propres goûts, ni avec les principes de l'école française. Il n'est pas plus extraordinaire, en effet, de manger des pigeons aux écrevisses que de manger des biftecks au beurre d'anchois. Cet argument me paraît d'une rigoureuse logique.

Désosser l'estomac à 2 ou 3 pigeons tendres; imbiber au bouillon ou au lait un gros morceau de mie de pain (250 gr.), l'exprimer aussitôt pour en extraire l humidité et la broyer à la cuiller dans une casserole; lui mêler un morceau de beurre, quelques jaunes d'œuf, ainsi que les foies des pigeons cuits et coupés en petits dés; ajouter un peu de sel, poivre et muscade. Avec cette farce emplir l'estomac des pigeons, coudre à ceux-ci la

peau de l'estomac, les brider, les mettre dans une casserole avec un morceau de beurre, quelques débris de jambon, leurs abatis, 4 petits oignons et enfin un bouquet garni

Poser la casserole sur bon feu, faire revenir les pigeons en les sautant, les assaisonner, et, dès qu'ils sont légèrement colorés, les saupoudrer avec une pincée de farine, les mouiller à couvert avec moitié bouillon et moitié vin blanc, faire bouillir le liquide; ajouter un bouquet de persil garni et quelques parures de champignons. 5 à 6 minutes après, couvrir la casserole, la retirer sur feu modéré et finir de cuire les pigeons. — Au moment de servir, les égoutter, les débrider, passer la sauce au tamis dans une autre casserole, la faire réduire pendant 2 minutes, la lier avec 3 jaunes d'œuf, la finir avec un morceau de beurre d'écrevisses et lui mêler 4 douzaines de queues d'écrevisses cuites, épluchées et parées. Dresser alors les pigeons sur un plat chaud, les masquer avec la sauce et les entourer avec la garniture.

778. Pigeons farcis à l'Italienne. —Flamber 3 jeunes pigeons, les vider et leur désosser l'estomac. Hacher 300 gr. de lard frais avec 6 rognons de mouton crus, et quelques foies de volaille blanchis; ajouter à ce hachis son même volume de mie de pain, imbibée au bouillon et exprimée, ainsi que 3 jaunes d'œuf, sel, poivre et un peu de persil haché. Avec cette farce emplir les pigeons, coudre la peau de l'estomac en dessous, les brider avec les pattes recourbées en dedans, et les ranger dans une casserole étroite, préalablement foncée avec quelques légumes émincés et un peu de jambon; les mouiller à moitié de hauteur avec du bouillon, les couvrir avec un rond de papier beurré, et faire bouillir le liquide; 7 à 8 minutes après, retirer la casserole sur feu modéré, pour finir de cuire les pigeons, en les retournant et en les arrosant souvent; quand ils sont à point, les égoutter sur un plat. Allonger le fonds de cuisson des pigeons avec un peu de jus et un demi-verre de vin blanc, le faire bouillir, le passer au tamis, le dégraisser, le faire réduire en demi-glace et le lier avec quelques cuillerées de sauce brune, lui adjoindre 2 poignées d'olives, tournées et légèrement blanchies; tenir la sauce au bain-marie.

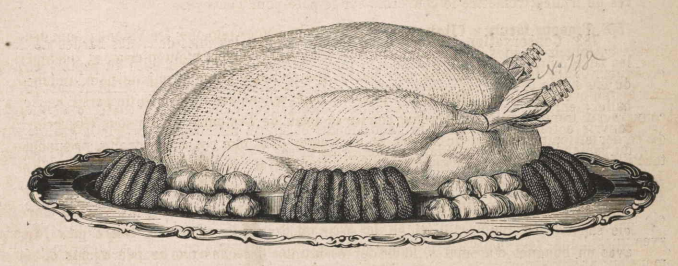
D'autre part, cuire à l'eau salée 250 gr. de nouilles fraîches et émincées; les égoutter, les assaisonner, les finir avec du beurre, du parmesan et un peu de sauce tomate; les dresser sur un plat, débrider les pigeons et les dresser sur les nouilles. Verser la sauce aux olives dans une saucière pour l'envoyer à part.

779. Oie rôtie à l'Allemande. — Flamber et vider une oie, en conservant la graisse et les abatis; en essuyer l'intérieur, puis emplir le corps et l'estomac avec des petites pommes de *Bordorf* entières vidées, mais non pelées; ajouter un petit bouquet d'armoise (beifuss); coudre les ouvertures, et brider l'oie; la placer dans un plat à rôtir foncé avec la graisse retirée; ajouter un verre d'eau chaude, saupoudrer l'oie avec un peu de sel, la masquer avec du papier beurré, et la pousser au four pour la faire cuire pendant 3 heures, en ayant soin de l'arroser souvent; elle doit être bien cuite. A ce point, la saler, la débrider et la dresser sur un plat; dégraisser le fonds de la lèchefrite; lui mêler un peu de bon jus, le faire bouillir, le passer au tamis et le verser dans une saucière.

780. Oie confite à la Toulousaine. — Couper une ou plusieurs oies, chacune en quatre parties; en supprimer les os autant que possible; déposer les chairs dans une terrine, les saupoudrer avec du sel légèrement salpêtré, les faire macérer pendant 24 heures, les égoutter et les poser sur un linge. Prendre le même poids de panne de porc que le poids des chairs, la diviser et la faire fondre. Plonger alors les viandes d'oie dans le liquide, les faire bouillir ensemble pendant une heure; sonder la viande en la piquant

avec une pointe quelconque; si celle-ci entre sans résistance, les égoutter et les ranger dans un vase; laisser déposer le saindoux pendant une heure, et le verser sur les viandes, en le passant.

781. Oie braisée à la mode de Strasbourg. (Dessin nº 118.)—Choisir une oie grasse ayant la surface lisse et les carrés (marqués sur la peau) fins et étroits : c'est à ce signe qu'on reconnaît la tendreté d'une oie. La vider, la flamber avec soin, et lui emplir l'estomac avec un hachis de porc, assaisonné de haut goût, mêlé avec une poignée de mie de pain et un peu de persil haché. Coudre la peau en dessous, couper les ailerons et les pattes à la jointure; puis brider l'oie pour la placer dans une casserole foncée avec sa graisse et des légumes coupés; la mouiller avec un demi-lit. de bouillon, la saler très-légèrement, et faire réduire le liquide à feu vif; mouiller de nouveau l'oie à moitié de hauteur avec une demi-bouteille de vin et du bouillon; ajouter un bouquet d'aromates et grosses épices;



faire bouillir le liquide, et retirer la casserole sur feu modéré; couvrir l'oie avec un papier beurré, la cuire à feu modéré pendant 3 heures, avec des cendres chaudes sur le couvercle, en l'arrosant souvent.

Un quart d'heure avant de servir, égoutter le fonds de sa cuisson en le passant, le dégraisser, et remettre la graisse avec l'oie pour la tenir au chaud; réduire ce fonds en demi-glace, le lier avec de la sauce brune; faire réduire cette sauce en la tournant et en lui incorporant un demi-verre de vin blanc; quand elle est à point, la tenir au bain-marie.

Au moment de servir, débrider l'oie, la dresser sur un plat, et l'entourer avec des bouquets de petites saucisses cuites, ainsi qu'avec des bouquets de marrons cuits et glacés, à court mouillement avec du bouillon. Arroser légèrement l'oie avec un peu de la sauce préparée; envoyer le surplus dans une saucière; papilloter les deux pattes. — On découpe l'estomac de l'oie d'après la même méthode que celle appliquée aux canards. Ce n'est que dans un dîner tout à fait familier, qu'on peut distribuer les cuisses d'oie aux convives.

782. Pâté-chaud de foie-gras. — Retirer le fiel à un bon foie-gras d'oie, le plonger à l'eau bouillante pour le faire roidir, mais sans le faire bouillir, l'égoutter aussitôt et le laisser refroidir. Faire revenir avec du lard râpé, et sans le colorer, 2 cuillerées d'oignon haché, lui mêler le foie, divisé en gros carrés, ainsi que 250 gr. de truffes crues et coupées en dés moyens; assaisonner l'appareil avec sel et épices, le chauffer pendant 7 ou 8 minutes en le sautant; le retirer du feu et le laisser refroidir.

Dans l'intervalle, préparer 5 à 600 gr. de hachis avec autant de maigre de veau que de lard frais; lui mêler une forte poignée de mie de pain ramollie et exprimée; le

hacher encore, l'assaisonner de haut goût et le déposer dans une terrine; lui adjoindre les parures des truffes, ainsi que celles du foie hachées, et enfin 200 gr. de maigre de jambon coupé en dés.

Beurrer un petit moule à pâté-chaud, le poser sur un plafond couvert de papier graissé et le foncer avec de la pâte brisée (Voy. n° 175); masquer le fond et le tour de la caisse avec le hachis; ranger l'appareil de foie dans le vide en l'alternant avec un peu du hachis; le couvrir avec celui-ci, former le dessus en dôme et le masquer avec une abaisse ronde de la même pâte; le décorer et lui faire une cheminée; dorer le pâté, le pousser à four modéré et le cuire pendant une heure et demie, en ayant soin de le couvrir avec du papier, aussitôt que la pâte commence à se colorer. En le sortant du four, enlever le couvercle, éponger la graisse, aussi bien que possible, et dresser le pâté sur un plat; le saucer avec du bon jus lié et réduit avec un peu de madère, ainsi qu'avec quelques parures de truffes; remettre le couvercle sur le pâté pour l'envoyer.

783. Conservation des foies-gras. — Envelopper les foies dans des bardes de lard, les faire cuire à feu modéré dans une mirepoix au vin, couverts avec du papier, et avec du feu sur le couvercle; quand ils sont cuits, les laisser égoutter et refroidir sans les déballer; enlever le lard; les bien éponger, les ranger dans un vase en terre vernie, les couvrir entièrement avec du saindoux fondu et épuré, mais froid; couvrir la graisse avec du papier et tenir le vase dans un lieu frais et sec. — On peut conserver ces foies pendant tout l'hiver en parfait état.

784. Oie sauvage à la choucroute. — Faire mortifier pendant plusieurs jours une oie sauvage, la plumer, la vider, la laver avec soin à l'intérieur, lui remplir le corps avec un bouquet d'aromates, la brider et la marquer dans une braisière juste de sa dimension, préalablement foncée avec des légumes et des débris de lard ou de graisse; la mouiller à moitié de hauteur avec du bouillon et du vin, la saler légèrement, lui additionner des aromates et de grosses épices, la couvrir avec du papier graissé; faire bouillir le liquide, et retirer le vase sur feu modéré, avec des cendres chaudes sur le couvercle; faire cuire l'oie tout doucement pendant plusieurs heures, en ayant soin de la retourner et de la sonder. Quand elle est à point, l'égoutter, la brider, et la dresser sur un lit de choucroute cuite; passer et dégraisser le fonds de cuisson, le faire réduire en demi-glace et le verser dans une saucière.

785. Oie confite à l'Allemande (Weissr-sauer). — Masquer le fond d'une casserole avec des légumes émincés; sur ceux-ci placer une bonne oie vidée et bridée, l'entourer avec un morceau de trumeau de bœuf, un pied de veau désossé, ainsi que quelques couennes blanchies; ajouter un bouquet garni avec des aromates, un peu de sel, quelques grains de poivre et clous de girofle; mouiller les viandes à hauteur avec du bouillon et un verre de vin blanc; poser la casserole sur feu, écumer le liquide, au premier bouillon, fermer hermétiquement la casserole et la retirer sur feu très-doux, avec des cendres chaudes sur le couvercle. Aussitôt que l'oie est cuite, la retirer; quand elle est froide, la diviser par membres, ranger ceux-ci dans une terrine; passer le fonds de cuisson, le dégraisser et le laisser refroidir, pour le clarifier avec un peu de viandes crues et hachées, des œufs entiers, des aromates, des feuilles d'estragon et un demi-verre de vinaigre. Quand la gelée est passée, la verser sur l'oie découpée; quand elle est prise, dresser les morceaux d'oie en buisson, les entourer avec la gelée et avec des citrons coupés.

786. Croquettes de riz à l'Italienne. (Dessin n° 119.) — Avec un demi foie-gras cuit

et refroidi, préparer un salpicon, le déposer dans une terrine et lui adjoindre un tiers de son volume de truffes cuites et coupées comme le foie.

Mettre dans une casserole plate la valeur d'un verre de béchamel un peu consistante,

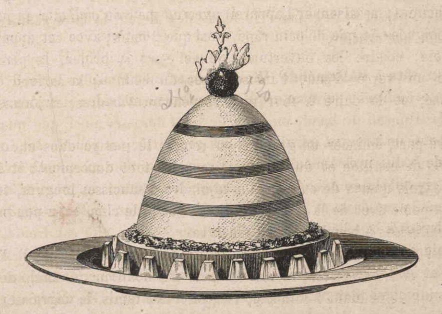


lui adjoindre les parures de truffes et la faire réduire en lui incorporant peu à peu la valeur d'un demi-verre de glace fondue ou de bon [illegible]éduit; quand elle est bien serrée, la passer à l'étamine sur le salpicon et laisser refroidir cet appareil sur glace; le prendre ensuite avec une cuiller pour le diviser en parties grosses comme une noix; les rouler en forme de petites poires et les masquer avec une enveloppe de riz cuit à l'Italienne et tenue consistant; lisser les surfaces en leur donnant la forme d'une poire, les rouler ensuite dans de la panure fraîche, les tremper dans des œufs battus pour les parer encore.

Au moment de servir, les faire frire de belle couleur, les égoutter et leur piquer à chacune une queue imitée avec une tige de persil, les dresser sur une serviette pliée.

787. Timbale de foie-gras. (Dessin nº 120.) — Beurrer un grand moule à dôme, en décorer les parois intérieures avec 3 bandes de pâte à nouille mince; le foncer avec de la pâte brisée.

Prendre un moyen foie-gras, bien ferme, le couper en gros carrés, placer ceux-ci dans une casserole, leur adjoindre moitié de leur volume de truffes crues coupées en quar-



tiers; les assaisonner de haut goût avec sel et épices. Ajouter un bouquet d'aromates, les arroser avec 4 cuillerées à bouche de madère, poser la casserole sur feu vif pour faire réduire le liquide; retirer aussitôt la casserole du feu et laisser refroidir les viandes.

Préparer un hachis avec 250 gr. de chairs crues de volaille et autant de lard frais; lui adjoindre les parures crues des truffes, celles du foie, et aussi quelques bons foies-gras de poulardes. Les piler, les assaisonner de haut goût et les passer au tamis. Avec une partie de cette farce, masquer le fond et le tour du moule foncé, avec une couche d'un demi-centim. d'épaisseur; dans le vide de la caisse, dresser par couches les foies-gras et les truffes en les alternant avec une couche de farce. Couvrir le dessus avec de la farce et ensuite avec une abaisse de pâte. Faire un petit trou sur le milieu de l'abaisse et poser la timbale sur un plafond couvert de cendres, afin de la maintenir d'aplomb; la cuire pendant une heure et demie à four modéré, en la couvrant avec du papier. Un quart d'heure après qu'elle est sortie du four, lui infiltrer par le haut la valeur d'un verre de sauce Madère mêlée avec quelques parties de gelée. 2 heures après démouler la timbale sur un *pain-vert;* l'entourer à sa base avec un cordon de gelée hachée et entourer le *pain-vert* avec des croûtons de gelée. Piquer sur le haut un hâtelet garni avec une truffe et une crête.

788. **Coquilles de foie-gras aux champignons.** — Couper en petits dés la moitié ou les trois quarts d'un foie-gras; mettre ce salpicon dans une casserole avec moitié de son volume de champignons cuits et coupés comme le foie, l'assaisonner et le tenir à couvert.

Verser dans une casserole plate la valeur d'un verre et demi de béchamel (Voy. n° 139); la faire réduire sur feu en la travaillant à la cuiller, et en lui additionnant, peu à peu, quelques cuillerées à bouche de glace fondue; quand la sauce est succulente, sans être trop serrée, lui additionner le salpicon, et l'incorporer (hors du feu) avec la sauce. Chauffer l'appareil sans le faire bouillir, et, avec lui, garnir 10 coquilles de table en métal; lisser la surface de l'appareil; saupoudrer celui-ci avec un peu de mie de pain, et le glacer à la pelle rougie; dresser les coquilles sur une serviette pliée.

789. **Oie rôtie à la mode du Mecklembourg.** — Vider une oie grasse, la laver à l'intérieur, et l'essuyer avec un linge. Couper 7 ou 8 bonnes pommes en quartiers, les peler, en retirer les parties dures du cœur, et les déposer dans une terrine. Trier 400 gr. de raisin de Malaga et de Corinthe mêlés, les laver à l'eau tiède, les essuyer et les mêler avec les pommes; assaisonner l'appareil avec un peu de cannelle en poudre, et lui additionner 3 poignées de mie de pain râpé, ainsi que 2 œufs; avec cet appareil, emplir l'intérieur de l'oie; coudre les ouvertures de celle-ci; la brider, la placer dans un plat à rôtir avec un verre d'eau, l'arroser avec du beurre, la couvrir avec un fort papier graissé, et la cuire à four modéré pendant 3 heures, en l'arrosant souvent avec sa graisse.

D'autre part, émincer un grand chou rouge, le mettre dans une casserole en terre avec un peu de bouillon et du sel; le faire cuire tout doucement: il doit rester un peu ferme. Aux trois quarts de cuisson, lui adjoindre 6 saucisses longues, très-légèrement revenues à la poêle avec de la graisse de l'oie. Quand le chou est à peu près cuit, lui mêler quelques cuillerées à bouche de bon vinaigre.

Quand l'oie est cuite, la débrider, la dresser sur un plat long, l'entourer avec les choux rouges et les saucisses; mêler un peu de bouillon au fonds de sa cuisson; faire bouillir le liquide pendant 2 minutes, le passer au tamis, le dégraisser et le verser dans une saucière.

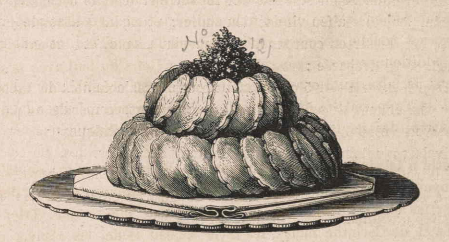
790. **Foie-gras d'oie à la mode de Strasbourg.** — Choisir un gros foie-gras n'ayant pas séjourné dans l'eau, en retirer le fiel et les parties qui l'entourent, si elles étaient

vertes; le larder intérieurement et en dessous avec des filets de truffes fraîches; l'assaisonner avec sel et épices, le déposer dans une terrine et l'arroser avec 2 cuillerées à bouche de madère.

Faire revenir avec du lard râpé 4 cuillerées à bouche d'oignon haché, lui mêler 2 poignées de champignons frais et hachés; quand ceux-ci ont réduit leur humidité, additionner à l'appareil 2 ou 3 truffes hachées; l'assaisonner et le retirer du feu, le laisser refroidir, lui mêler moitié de son volume de jambon cru coupé en petits dés, puis une égale quantité de lard frais et haché; ajouter une pointe de muscade et une pincée de persil haché; étaler cet appareil sur le fond d'un plat à gratin ou un plat d'argent, poser le foie d'oie sur cette couche, le masquer avec des bardes minces de lard, le couvrir avec du papier beurré et le faire cuire à four modéré pendant trois quarts d'heure, en l'arrosant avec sa graisse; quand il est cuit, égoutter celle-ci du plat, enlever le lard et masquer le foie avec une sauce au Madère un peu épaisse, de façon à le napper.

791. Rissoles de foie-gras. (Dessin n° 121.) — Préparer un salpicòn de foie-gras cuit (valeur de 300 gr.), l'enfermer dans une petite casserole. — Couper en petits dés un tiers de son volume de truffes crues et pelées; les tenir également de côté.

Mettre dans une casserole plate 6 cuillerées à bouche de béchamel et autant de sauce



brune, les faire réduire ensemble; quand la sauce est bien serrée, lui mêler 4 cuillerées à bouche de madère ainsi que le salpicon et les truffes; la faire réduire en la tournant et en lui incorporant, peu à peu, quelques cuillerées à bouche de glace fondue; quand elle est à point, la retirer du feu et lui adjoindre le salpicon de foie-gras : la sauce doit juste suffire à lier le salpicon; si elle était trop abondante ou trop liquide, elle s'échapperait des rissoles en les cuisant. Laisser bien refroidir l'appareil.

Abaisser, sur la table farinée, 600 gr. de pate brisée fine ou demi-feuilletage; donner à l'abaisse une forme carrée, puis ranger d'un côté, en ligne droite et à distance, des petites parties rondes de l'appareil préparé, humecter la pâte, couvrir l'appareil avec celle-ci et couper les rissoles en forme de demi-lune. Les régulariser avec les mains en diminuant l'épaisseur de la pâte, les tremper dans des œufs battus et les paner. Au moment de servir les plonger à grande friture, les cuire à petit feu, les égoutter et les dresser en deux couronnes sur une serviette pliée. Emplir le vide de la plus haute couronne avec un petit bouquet de persil frit.

792. Canneloni de Marseille. — Ce mets est une création nouvelle de l'école méridionale; il n'est pas sans mérite et doit plaire aux gourmets.

Plonger à l'eau bouillante et salée une douzaine de gros *canneloni*[1]; donner 5 minutes d'ébullition au liquide; retirer la casserole sur le côté du feu, de façon à cuire la pâte sans violence. Quand ils sont à point, retirer la casserole et mêler au liquide assez d'eau froide pour lui faire perdre sa plus grande chaleur. Égoutter alors les canneloni, les fendre sur la longueur et les étaler sur un linge.

D'autre part, piler l'estomac d'un poulet cuit avec un quart de son volume de foies de poularde ou de foie-gras, 4 cuillerées à bouche de jambon cuit et haché, ainsi que la moitié d'une cervelle de veau cuite; ajouter un morceau de panade de la grosseur d'un œuf et 3 jaunes d'œuf; passer l'appareil au tamis, en étaler une petite partie sur chaque canneloni et les rouler à mesure sur eux-mêmes comme une paupiette, de façon à bien enfermer l'appareil; les ranger dans un plat à gratin beurré, les arroser avec un peu de bon jus mêlé par portions égales avec de la sauce tomate liée, les saupoudrer avec du parmesan râpé, les arroser avec un peu de beurre et les tenir au four doux pendant un quart d'heure, sans cependant les faire gratiner; les envoyer en les sortant du four.

793. **Foie-gras d'oie, sauce Périgueux.** — Choisir un foie-gras, qui n'ait pas séjourné dans l'eau; le distribuer en escalopes, aussi régulières que possible; assaisonner celles-ci avec sel et poivre, les fariner, les tremper dans des œufs battus, et les paner à la mie de pain. Faire fondre 250 gr. de beurre, le laisser reposer, et le verser dans une casserole plate et mince, en l'épurant; chauffer le beurre et ranger aussitôt les escalopes dans la casserole, pour les cuire à feu vif des deux côtés; quand elles sont de belle couleur les retirer du feu, les dresser en couronne, sur un plat chaud, et verser dans le milieu une sauce Périgueux ainsi préparée :

Sauce Périgueux. — Peler 5 ou 6 truffes crues, préalablement brossées et épluchées avec soin; les couper en petits dés, et les tenir à couvert. Verser dans une casserole plate la valeur d'un verre et demi de sauce brune, ainsi que quelques cuillerées à bouche de bon fonds de veau; ajouter une partie des parures de truffes, poser la casserole sur feu vif et faire réduire la sauce en la tournant; quand elle est réduite d'un tiers, lui incorporer, peu à peu, le tiers d'un verre de bon madère, le passer sur les truffes coupées, lui donner 2 minutes d'ébullition, et la retirer du feu.

794. **Attereaux de foie-gras.** — Prendre la moitié d'un foie-gras cuit et refroidi; le diviser en carrés de 2 centim., sur un centim. d'épaisseur; déposer ces carrés dans une terrine, et leur adjoindre une égale quantité de carrés de langue écarlate cuite, coupés de même dimension que ceux de foie-gras; les assaisonner, les saupoudrer avec une poignée de truffes hachées et les arroser avec quelques cuillerées de sauce Villeroy, finie au moment; les rouler dans cette sauce, afin de les masquer, et les laisser refroidir. Enfiler alors les carrés de foie et de langue à de petites brochettes en bois ou en métal de 10 centim. de long; les rouler dans de la mie de pain, les tremper dans des œufs battus, et les paner de nouveau, pour les plonger à grande friture, les frire de belle couleur, les égoutter, les dresser sur une serviette pliée et les entourer avec des citrons coupés.

795. **Terrine de foie-gras de Strasbourg.** (Dessin n° 122.)—Dans tous les pays on peut acheter des terrines, des pâtés, et même des boîtes de foie-gras de Strasbourg; or, à moins de se trouver dans un lieu où les foies-gras sont abondants et bons, mieux vaut acheter les terrines que de les préparer soi-même. Il s'agit seulement de les choisir de bonne provenance.

1. On trouve à acheter les canneloni à Marseille et à Paris. Ce sont des tubes en pâte mince du diamètre d'un centim. On peut préparer soi-même les canneloni avec de la pâte à nouille mince coupée en carrés longs de 7 à 8 centim. sur 5 de large, mais cette pâte est beaucoup moins délicate que les vrais canneloni.

Quelques heures avant de servir la terrine, l'entourer avec de la glace, afin de bien aisser raffermir l'appareil intérieur; supprimer la couche de graisse qui le recouvre, puis



le couper à l'aide d'une cuiller à bouche, en ayant soin de la tremper à mesure dans de l'eau bien chaude : les morceaux coupés doivent avoir la forme concave et longue de la cuiller. Les déposer à mesure sur une plaque, puis les remettre dans la terrine en les montant en dôme régulier et correct. Coller la terrine sur un plat et l'envoyer.

796. Foie-gras aux truffes. (Dessin nº 123.) — Le foie-gras représenté par le dessin pesait un peu plus qu'un kilogr.; des foies d'une telle dimension ne sont pas rares, ni à Toulouse ni à Strasbourg. Dans ces conditions, un seul foie-gras peut suffire pour une entrée, quand ils sont plus petits on en prend deux ou trois. Dans tous les cas, il faut s'attacher à avoir de bons foies qui ne se détériorent pas à la cuisson.

Supprimer le fiel du foie, lui faire des deux côtés, sur la surface la plus lisse, des incisions transversales, et glisser dans celles-ci des grosses lames de truffes crues, cou-



pées en biais sur le travers. Saler légèrement le foie, pour l'envelopper entièrement dans des bardes de lard.

Faire revenir avec du lard fondu, une petite mirepoix de légumes et d'aromates; quand les légumes sont revenus, les laisser refroidir, les étaler sur le foie-gras, les masquer avec des bardes de lard et envelopper le foie dans une abaisse de pâte ordinaire; le placer sur un plafond et le cuire au four pendant une heure.

D'autre part, choisir une quinzaine de belles truffes noires et crues; les éplucher (sans les peler) avec le plus grand soin et les cuire avec du madère pendant 7 à 8 minutes. Prendre la cuisson des truffes et l'incorporer, peu à peu, à 4 décil. de sauce brune en réduction. Quand elle est à point, la passer à l'étamine. — Un quart d'heure avant de servir, coller sur le centre du plat un croûton de pain frit, coupé dans les dimensions du foie. Le masquer avec une couche de farce crue et faire pocher celle-ci à la bouche du four; en la sortant la glacer au pinceau. Déballer le foie, le poser sur le pain et dresser les truffes autour. Masquer le foie et les truffes avec la sauce. — Cette entrée, d'une confection simple et facile, est un vrai mets d'amateur, elle peut être servie dans les dîners les plus distingués. Les truffes qui l'entourent peuvent être pelées.

797. Abatis d'oie en hochepot. — Nettoyer 2 abatis, en procédant comme il est dit à l'égard de ceux de dinde; les faire blanchir jusqu'à l'ébullition et les rafraîchir; tenir le foie de côté, éplucher le cou, ainsi que les autres parties; les mettre dans une casserole avec du saindoux, les faire revenir en les sautant souvent, et les assaisonner; quand les viandes sont de belle couleur, les saupoudrer avec une petite poignée de farine; 2 minutes après, les mouiller largement avec du bouillon; ajouter un bouquet de persil garni et faire bouillir le liquide; retirer alors la casserole sur le côté du feu et la couvrir. Quand les viandes sont à moitié cuites, leur mêler 250 gr. de petit salé, coupé en carrés, ainsi qu'une garniture composée de petits oignons, carottes et navets entiers, ou divisés selon leur grosseur, mais blanchis; les navets et les oignons peuvent, en outre, être légèrement colorés à la poêle, et à feu vif.

Un quart d'heure après, ajouter au ragoût 2 douzaines de petites pommes de terre crues tournées d'une égale grosseur; les assaisonner et continuer la cuisson.

D'autre part, blanchir la moitié d'un chou, le diviser en petits bouquets et faire braiser ceux-ci. 10 minutes avant de servir le ragoût, lui mêler les foies d'oie blanchis et divisés; dresser alors les viandes sur le centre d'un plat et les légumes autour, ainsi que les bouquets de chou.

798. Ganseklein à la Berlinoise. — Prendre 2 abatis d'oie; les parer proprement, les mettre dans une casserole avec 2 petits oignons, une carotte et un bouquet de persil garni d'aromates; les mouiller à couvert avec du bouillon et un peu de vin blanc; faire bouillir le liquide, retirer la casserole sur le côté et finir de cuire les viandes doucement.

Dans l'intervalle, préparer un peu de roux avec 125 gr. de beurre et autant de farine, le faire cuire à feu modéré, et sans prendre couleur; le délayer avec la cuisson des abatis passée au tamis; tourner la sauce jusqu'à l'ébullition et la retirer sur le côté du feu; 10 minutes après, la dégraisser, lui adjoindre les abatis bien parés, ajouter un bouquet d'aromates et finir de cuire les viandes; lier ensuite la sauce avec 2 ou 3 jaunes d'œuf délayés; finir le ragoût avec un peu de persil haché et le jus d'un citron.

799. Escalopes de foies-gras à l'Alsacienne. — Couper en tranches transversales un petit foie-gras; les assaisonner, les fariner et les ranger dans une casserole plate, avec du beurre chaud, les faire revenir des deux côtés en les tournant; aussitôt qu'elles sont bien atteintes, les retirer sur un plat, en les prenant à l'aide d'une fourchette. Mettre dans la casserole où ont cuit ces escalopes 2 cuillerées à bouche d'échalote et d'oignon hachés; les faire revenir et leur mêler 5 à 6 champignons également hachés; quand ceux-ci ont réduit leur humidité, les assaisonner et les mouiller avec le quart d'un verre de madère, et le double de sauce brune, leur donner quelques minutes d'ébullition, et remettre les escalopes dans la casserole; les chauffer sans ébullition, les dresser en couronne sur un plat et les masquer avec la sauce.

800. Canetons rôtis. (Dessin nº 124.) — Les canetons de Rouen sont les plus estimés en France. Ils sont en effet, généralement, d'une beauté remarquable et de qualité supérieure.

Choisir 2 beaux canetons gras; les vider, les laver intérieurement et leur mettre dans le corps un petit bouquet d'aromates; les flamber avec soin, enlacer les pattes au pilon de la cuisse et les brider en fixant celle-ci debout. Les embrocher et les faire rôtir à bon feu pendant 25 minutes, en les arrosant au pinceau avec du beurre clarifié.



Quelques secondes avant de débrocher les canetons, les saler, les débrider et les dresser sur un plat long, avec les estomacs tournés vers les bouts. Dresser sur le milieu un bouquet de cresson et envoyer à part une saucière de jus. — *Découpage :* Les coupures marquées sur l'estomac des canetons indiquent le sens dans lequel il doit être découpé. On découpe les canetons et les oies en *aiguillettes*. L'un et l'autre gagnent beaucoup à être découpés à table ou dans la salle à manger.

801. Canard à la Bordelaise. — Choisir un bon canard, le flamber, le vider, le laver avec soin à l'intérieur, et l'éponger avec un linge. Nettoyer attentivement 2 ou 3 douzaines de cèpes, en retirer les queues; les parer et les hacher; les mettre dans une terrine, les mêler avec un quart de leur volume de lard et de jambon hachés, ainsi que le foie du canard, 6 filets d'anchois également hachés, une cuillerée à bouche d'échalotes et une pincée de persil également hachés; assaisonner l'appareil, et, avec lui, emplir le corps du canard; coudre les issues; le brider, le mettre dans une casserole avec du lard haché et 2 oignons entiers; le faire revenir à feu modéré jusqu'à ce qu'il soit de belle couleur; lui adjoindre alors les têtes de cèpes, coupées chacune en deux parties, et assaisonnées avec sel et poivre, ainsi qu'un bouquet de persil garni d'une gousse d'ail; 10 minutes après, les mouiller avec un verre de vin blanc; faire bouillir le liquide, et retirer la casserole sur feu modéré, avec des cendres chaudes sur le couvercle.

Quand le canard est cuit, l'égoutter, le débrider et le dresser sur un plat; dégraisser le fonds de cuisson, le lier avec un peu de sauce tomate, lui donner quelques bouillons, et verser les garnitures autour du canard.

802. Foie de canard à la mode de Toulouse. — Choisir un ou 2 foies-gras de canard, bien fermes, blancs et surtout n'ayant pas été dans l'eau [1]; les couper en tranches sur leur longueur; assaisonner celles-ci avec sel et épices. Beurrer le fond d'un plat à gratin ou en argent, le saupoudrer avec une pincée d'échalotes hachées, une poignée de mousserons frais également hachés; ranger les tranches de foie sur ces fines herbes, en les entremêlant avec des lames de citrons sans peau ni semences; les saupoudrer avec une pincée de persil haché ensemble avec une petite pointe d'ail, et mêlé avec une poi-

1. Les marchands de foies d'oie ou de canard, pour augmenter le volume et la blancheur des foies, les font séjourner dans de l'eau de chaux ; cet apprêt est extrêmement préjudiciable aux foies, car dès qu'ils sont imbibés d'eau ils ne conservent plus leur forme à la cuisson et fondent en écume.

gnée de mie de pain; les arroser au pinceau avec un peu de beurre fondu, et pousser le plat à four modéré. Cuire les foies pendant 20 à 25 minutes, en les arrosant avec leur propre fonds; quand ils sont bien atteints, retirer le plat du four, égoutter la graisse, et arroser les foies avec un peu de glace fondue, mêlée avec le jus d'un citron; poser le plat à gratin sur un autre plat pour l'envoyer.

803. Canard aux navets. — Flamber et vider un gros canard, le laver intérieurement, l'éponger, le brider avec les pattes en dedans, et le mettre dans une casserole avec du lard haché et 2 petits oignons; le faire revenir à feu modéré, l'assaisonner, le mouiller à trois quarts de hauteur avec du vin et du bouillon; faire bouillir le liquide, ajouter un bouquet garni, et retirer la casserole sur le côté du feu; cuire le canard avec des cendres chaudes sur le couvercle; une demi-heure après, lier légèrement le liquide avec un peu de sauce brune.

D'autre part, préparer une garniture de bons navets (entiers, s'ils sont petits, divisés, s'ils sont gros); les faire blanchir, les éponger sur un linge, les faire revenir dans une poêle avec un peu de saindoux, et à feu vif, pour les colorer légèrement, les assaisonner avec sel et poivre, ainsi qu'un peu de sucre. Quand le canard est aux trois quarts cuit, verser les navets dans la casserole, et continuer l'ébullition modérée jusqu'au dernier moment; égoutter ensuite le canard, le débrider et le dresser sur un plat. Dégraisser la sauce, enlever le bouquet, et dresser la garniture autour du canard.

804. Canard aux petits pois. — Après avoir flambé et vidé un bon canard, le laver à l'eau chaude et lui emplir l'estomac avec un morceau de beurre ou de saindoux, mêlé avec une pincée de persil haché; le brider avec les pattes en dedans et le placer dans une casserole avec du lard fondu; le faire colorer sur feu modéré en le retournant souvent, l'assaisonner; quand il est de belle couleur et aux trois quarts cuit, lui adjoindre la valeur d'un demi-litre de petits pois écossés, ainsi qu'un oignon, un bouquet de persil et 250 gr. de petit salé coupé en petits carrés; mettre des cendres chaudes sur le couvercle de la casserole et finir de cuire les petits pois et le canard. — Au moment de servir, égoutter le canard, le débrider et le dresser sur un plat; retirer l'oignon et le bouquet des petits pois, leur additionner quelques cuillerées à bouche de bouillon et les lier avec un morceau de beurre manié; ajouter un peu de poivre, muscade et une pointe de sucre; dresser le ragoût autour du canard.

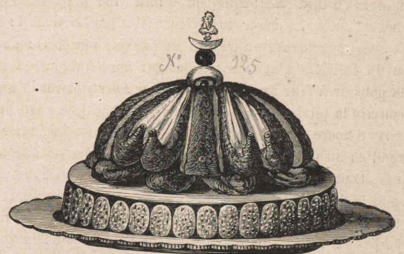
805. Canard à la Sicilienne. — Brider un bon canard pour entrée; le mettre dans une casserole avec du lard haché, le saler légèrement et le faire revenir jusqu'à ce qu'il soit bien coloré; le saupoudrer alors avec une petite poignée de farine; quelques minutes après, le mouiller aux trois quarts de hauteur avec du bouillon et du vin blanc; faire bouillir le liquide, ajouter quelques légumes, épices et aromates, retirer la casserole sur le côté du feu et finir de cuire le canard tout doucement.

D'autre part, couper (chacune en deux parties) 4 oranges aigres, diviser chaque moitié en 3 ou 4 quartiers; détacher les chairs de l'écorce en passant la lame d'un couteau, juste au-dessus de l'épiderme, de façon à retirer les chairs sans aucune partie blanche; enlever avec soin les semences de chaque quartier d'orange et placer ceux-ci dans une casserole. — Au moment de servir, dresser le canard sur un plat, l'entourer avec la garniture d'oranges; dégraisser avec soin la sauce et la verser sur le canard en la passant.

806. Canard aux cerises, à la Flamande. — Brider un canard pour entrée; le masquer avec des bardes minces de lard; le placer dans une casserole foncée avec des légumes émincés, le mouiller à moitié de hauteur, avec du bouillon et du vin blanc, le cuire à feu modéré, avec des cendres chaudes sur le couvercle ou à la bouche du four doux.

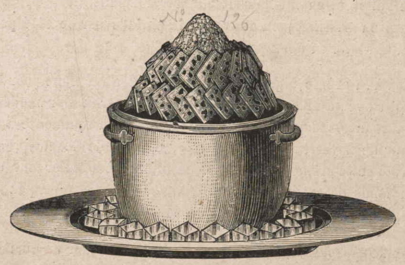
Dans l'intervalle, retirer la queue et le noyau à un cent de cerises aigres ; les mettre dans un poêlon en cuivre non étamé, leur additionner un peu d'eau, une pincée de sucre, et un morceau de cannelle ou zeste de citron ; cuire vivement les cerises à couvert. Quand le canard est cuit, le retirer pour le débrider, dégraisser le fonds de sa cuisson ; le lier légèrement avec un peu de sauce brune, faire réduire celle-ci pendant quelques minutes et la passer au tamis sur les cerises ; dresser le canard sur un plat, l'arroser avec la sauce et l'entourer avec les cerises [1].

807. Canetons à la choucroute. (Dessin n° 125.) — Faire braiser 3 canetons, à court mouillement, les glacer et les découper chacun en cinq parties ; les ranger dans une casserole, les arroser avec un peu de sauce brune et les tenir au chaud.



D'autre part, faire cuire 1 kilogr. de bonne choucroute, ensemble, avec 2 petits saucissons à cuire. Une demi-heure avant de servir, égoutter la choucroute dans une passoire pour la dresser en couche épaisse sur le fond d'un plat, ayant un tampon en pain collé sur son centre. Dresser les morceaux de canetons sur la choucroute, les cuisses au fond, les filets et hauts de poitrine en dessus. Piquer un hâtelet sur le pain frit et entourer la choucroute avec les saucissons coupés en tranches. Envoyer une saucière à part.

808. Terrine de foie-gras de canard. (Dessin n° 126.) — Choisir 2 bons foies de canard ; en supprimer le fiel et aussi les parties qui l'entourent, car elles sont généralement amères. Les diviser, chacun en quatre parties, les parer et tenir les parures de côté ; assaisonner les foies avec sel et épices, les arroser avec un demi-verre de madère.



1. A l'égard de ces mets qui pour leur originalité semblent s'écarter des règles culinaires, j'ai une observation à faire qui s'applique indistinctement à tous ceux mentionnés dans ce recueil : comme enseignement mon devoir était de les signaler, et je l'ai fait.

Éplucher avec soin, et peler 5 ou 600 gr. de truffes fraîches; diviser les petites en deux et les grosses en quartiers; les assaisonner avec sel et épices, les mêler avec les foies. Piler les parures des truffes et des foies avec 300 gr. de lard frais préalablement haché, les passer au tamis. Hacher fin 300 gr. de viande maigre de veau ou de porc frais, ainsi que 200 gr. de jambon cru; mettre ces viandes dans le mortier, les piler et leur adjoindre le lard pilé avec les truffes, ainsi que 2 cuillerées à bouche de fines herbes cuites. Assaisonner l'appareil avec du sel et de bonnes épices; quand le mélange est opéré, le retirer dans une terrine pour lui mêler 2 truffes crues et hachées, ainsi que le madère dans lequel ont macéré les foies et les truffes.

Choisir une terrine en terre jaune, forme de Toulouse; la masquer au fond et autour avec des bardes minces de lard frais; masquer ce lard avec une couche de hachis, un peu plus épaisse au fond qu'autour. Ranger les foies et les truffes dans le centre, par couches, en alternant chaque couche avec un peu de hachis; monter le dessus en dôme, le couvrir aussi avec du lard frais, et poser la terrine dans un plafond creux; la couvrir avec du papier, la pousser à four modéré, et l'arroser souvent avec la graisse du plafond. 2 heures après, couvrir la terrine avec son couvercle; verser un verre d'eau dans le plafond, et, trois quarts d'heure après, sortir la terrine du four; la laisser refroidir à moitié, et poser un rond en bois sur le dessus, afin de faire refroidir l'appareil sous presse.

24 heures après, tremper la terrine à l'eau chaude pour démouler l'appareil; en parer les superficies et le découper en tranches; distribuer celles-ci en forme de carré long; essuyer bien la terrine, la coller sur un plat, et dresser les tranches dans la terrine en couronnes superposées et en pyramide, combler le vide avec de la gelée hachée; entourer la terrine avec des croûtons de gelée.

809. Pintade rôtie. — La pintade est le faisan de l'Italie; en Piémont surtout, on en fait un grand usage, car elles sont généralement excellentes. — Vider la pintade et la brider à l'égal de la poularde; il faut de préférence la piquer avec du lard, et la cuire à la broche de 45 à 50 minutes, en l'arrosant avec du beurre ou du saindoux. La servir avec le fonds de la lèchefrite, mêlé avec un peu de glace fondue et passée au tamis. — On sert ordinairement une salade avec ce rôt.

Découpage : De la pintade on découpe d'abord l'estomac, qui est la partie la plus délicate; on détache l'aileron, en lui laissant adhérer un petit filet; on découpe ensuite le restant de l'estomac en tranches; on renverse la pintade sur le côté pour détacher les cuisses, les diviser chacune en deux parties.

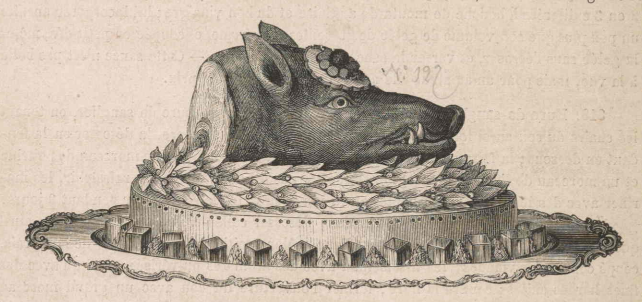
810. Paon rôti à la crème aigre. — Vider et brider un jeune paon, le mettre dans un grand plat à rôtir avec du beurre, le saler et le pousser à four modéré pour le faire revenir, en le retournant pendant une demi-heure. Quand il commence à se colorer, l'arroser avec la valeur de 2 verres de crème aigre, et finir de le cuire, en l'arrosant de temps en temps avec cette crème; le débrider ensuite et le dresser sur un plat; ajouter un peu de jus au fonds de cuisson, le faire réduire vivement jusqu'à ce qu'il soit lié comme une sauce, le verser alors sur le paon, en le passant.

811. Quartier de marcassin, sauce aux cerises. — Choisir un quartier de marcassin tendre, frais et sans couenne; enlever l'os du quasi et couper droit le bout du manche; saler le quartier, le mettre dans une terrine, l'arroser avec la valeur d'un litre de marinade cuite et à moitié refroidie; le faire macérer pendant 2 ou 3 jours; l'égoutter, l'éponger sur un linge, et le placer dans un plafond creux avec du saindoux, le couvrir avec du papier graissé et le faire cuire pendant trois quarts d'heure, en l'arrosant souvent avec

la graisse ; lui additionner alors quelques cuillerées de sa marinade et le faire cuire encore une demi-heure, en l'arrosant toujours avec son fonds ; quand il est bien atteint, retirer le plafond du four, égoutter le quartier et en masquer la surface avec une couche épaisse de mie de pain noir râpée, séchée, pilée, passée et mêlée avec un peu de sucre et de la cannelle, puis humectée avec du vin rouge, mais seulement ce qui est nécessaire pour la lier ; saupoudrer cette couche avec de la mie de pain non humectée, l'arroser avec la graisse du plafond, et remettre le quartier dans celui-ci, pour le tenir à la bouche du four pendant une demi-heure. — Au moment de servir, le sortir, papilloter le manche, le dresser sur un plat, et envoyer à part la sauce suivante :

Sauce aux cerises. — Faire ramollir 2 poignées de cerises noires et sèches, comme on en vend communément en Allemagne, c'est-à-dire avec les noyaux ; les faire ramollir, les piler au mortier, les délayer avec un verre de vin rouge, et verser l'appareil dans un poêlon non étamé ; ajouter un morceau de cannelle, 2 clous de girofle, un grain de sel et un morceau de zeste de citron ; faire bouillir le liquide pendant 2 minutes, et le lier avec un peu de fécule délayée ; retirer la casserole sur le côté du feu, la couvrir, la tenir ainsi pendant un quart d'heure, la passer ensuite au tamis.

812. **Hure de marcassin, sauce Berlinoise**. (Dessin n° 127.) — Jusqu'à l'âge de 18 mois, les jeunes sangliers peuvent être considérés comme des marcassins, mais c'est à l'âge de 10



à 15 mois que la chair de l'animal est meilleure à manger, parce qu'elle est grasse et tendre.

Faire couper la hure avec le cou un peu long, arrivant jusqu'à la hauteur des épaules, car ce sont précisément les chairs musculeuses du cou qui sont recherchées par les amateurs ; en dehors de celles-ci il ne reste guère que celles des *bas-joues*, en général peu volumineuses, mais cependant très-délicates.

Quand la hure est coupée, l'échauder comme on échaude les porcs pour en gratter les poils (soies), ou bien la flamber sur un fourneau à charbon de terre, après l'avoir saupoudrée de résine pulvérisée, en l'appuyant sur un trépied. En Allemagne, ce sont les forgerons qui se chargent de cette opération.

Quand la hure est flambée, la faire dégorger pendant une heure ; l'égoutter ensuite, fendre la peau du crâne depuis le haut du front jusqu'à la hauteur des yeux et juste sur le milieu, afin de prévenir le déchirement de la peau. Dégager les chairs du bout du museau (boutoir), scier transversalement sur celui-ci un morceau d'os de 3 à 4 centim. de long et emballer la hure dans un linge en la ficelant, mais en ayant soin de ficeler les oreilles en relief, afin de les maintenir droites. Masquer le fond d'une casserole longue avec des ca-

rottes, des oignons et des racines de céleri grossièrement émincés; poser la hure sur cette couche, la mouiller à hauteur avec moitié eau et moitié vinaigre, ajouter du sel, des grosses épices, thym, laurier, marjolaine, coriandre et genièvre; faire bouillir le liquide, et cuire la hure à feu modéré pendant 3 heures, si l'animal est tout jeune; dans tous les cas, il est bon d'observer que la hure doit être bien cuite; car en refroidissant, les chairs musculeuses tendent à se raffermir.

Aussitôt que la hure est atteinte au point voulu, la laisser refroidir hors du feu et dans sa cuisson; la déballer ensuite, parer droit les chairs du cou, vernir la peau, sur toutes les surfaces, avec du saindoux coloré à l'aide de caramel bien noir; poser la hure sur un plat long, masquer la déchirure du crâne avec une plaque de beurre, et décorer celui-ci avec des truffes, du blanc d'œuf cuit et de la gelée; de chaque côté du museau, imiter une défense en beurre. Poser alors la hure sur un *pain-vert* de forme ovale et masqué de graisse blanche; l'entourer à sa base avec une couronne de feuilles de chêne ou d'oranger, et garnir le tour avec des croûtons de gelée.

Cette pièce est dressée pour figurer sur table. Pour la servir, il faut couper les chairs du cou en tranches minces, les garnir avec de la gelée, et faire présenter aux convives la sauce suivante :

Sauce Berlinoise. — Avec 3 jaunes d'œuf et la valeur de 2 verres d'huile, préparer une sauce mayonnaise froide, en procédant selon la méthode prescrite au nº 265; la finir avec 2 ou 3 cuillerées à bouche de moutarde anglaise et du bon vinaigre; lui incorporer ensuite un peu plus que son volume de gelée de groseilles très-ferme, et coupée en petit dés, mêler la gelée sans l'écraser, et verser la sauce dans une saucière. — Cette sauce n'est pas belle à la vue, mais pour un amateur elle a certainement un grand prix.

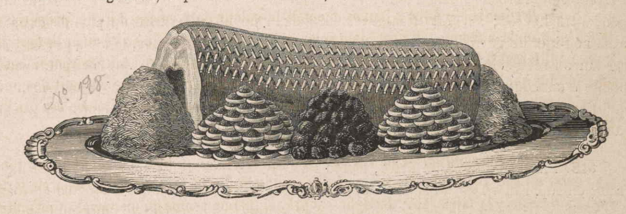
813. Hure de sanglier à la Russe. — Faire couper une hure de sanglier, en tenant les chairs du cou aussi longues que possible; quand elle est propre, la désosser en la fendant en dessous; la faire saler pendant 4 jours, en même temps qu'un morceau de poitrine et un morceau de l'épaule du sanglier. Égoutter ensuite les viandes, les rafraîchir, les mariner avec des légumes, des aromates et du vin rouge; les faire macérer pendant 3 jours.

Égoutter la hure et les autres viandes; désosser celles-ci, les couper en filets, ainsi que les chairs intérieures de la hure; leur mêler moitié de leur volume de lard frais, coupé comme les viandes; les assaisonner avec des aromates pulvérisés, ainsi qu'avec des fines herbes cuites; coudre la hure, fermer l'ouverture du cou avec un grand morceau de couenne fraîche de lard, appuyer contre celle-ci un rond en bois de la dimension de l'ouverture du cou, afin que les chairs ne se rejettent pas en dehors; brider la hure avec de la ficelle pour lui donner la forme, et l'envelopper dans un linge en la serrant fortement et en tenant les oreilles en relief; l'entourer avec 3 morceaux de planche mince dont un en dessous et les deux autres sur les côtés; ficeler ces planches afin de maintenir la hure droite pendant sa cuisson; la placer dans une braisière, la mouiller largement avec du vinaigre et de l'eau, lui adjoindre des légumes et des aromates, et lui donner 5 heures d'ébullition; la sonder avant de la retirer, l'égoutter sur un plafond, la déballer et la resserrer de nouveau dans le linge pour la faire refroidir, en la posant bien d'aplomb; la déballer alors, la parer, la glacer, la dresser sur un plat et l'entourer avec de la gelée préparée avec une partie de sa cuisson et de la colle de pieds de veau ou de la gélatine. Envoyer à part une saucière de gelée de groseilles mêlée avec de la moutarde anglaise, un filet de vinaigre et une cuillerée à bouche d'échalotes hachées et blanchies.

814. Épaule de sanglier à la Napolitaine. — Couper en gros carrés une épaule de jeune sanglier ou de marcassin; déposer ces viandes dans une terrine, avec un bouquet

d'aromates, les arroser avec un verre de vinaigre tiède et les faire macérer pendant 24 heures ; les égoutter, les éponger sur un linge, les mettre dans une casserole avec du saindoux, les faire revenir à bon feu et les assaisonner ; quand elles sont bien revenues, leur mêler une pincée de cassonade, cuire les viandes en les retournant avec une cuiller, jusqu'à ce que le sucre soit dissous et coloré ; en égoutter alors la graisse et les mouiller à hauteur, avec du vinaigre léger ; faire bouillir le liquide, le lier avec un *mustascioli*[1], pilé puis délayé avec un peu d'eau et passé au tamis ; ajouter un morceau de cannelle, ainsi qu'un morceau de zeste de citron ou d'orange, grains de poivre et clous de girofle ; faire bouillir la sauce (elle doit être très-légèrement liée) et retirer aussitôt la casserole sur feu modéré, avec des cendres chaudes sur le couvercle. Quand les viandes sont aux trois quarts cuites, les retirer avec une fourchette, les parer proprement, les ranger dans une casserole, et verser la sauce dessus, en la passant. Mêler alors au ragoût 2 poignées de raisins de Corinthe ramollis et une poignée de *pignoli* légèrement torréfiés à la bouche du four ; faire bouillir la sauce pendant quelques minutes, et dresser le ragoût sur un plat.

815. Cimier de daim à la Polonaise. (Dessin nº 128.) — Parer les filets d'une selle de daim non engraissé, la placer dans un vase, et l'arroser avec 1 litre ou 2 de marinade



cuite. La faire macérer pendant 4 heures, en la retournant. L'égoutter, en piquer les filets avec du lard, la marquer dans une casserole longue foncée en braise, la mouiller à moitié de hauteur avec du bouillon et une partie de sa marinade. La faire cuire à feu modéré, avec des cendres sur le couvercle, et en l'arrosant souvent.

Au moment de servir, dresser la selle sur un plat ; l'entourer des deux côtés, avec un buisson de truffes rondes et 2 bouquets de champignons farcis, dresser à chaque bout un bouquet de choucroute. Glacer la selle au pinceau avec un peu de sauce brune préparée avec la cuisson, verser le surplus dans une saucière.

816. Cimier de daim à la crème aigre. — Parer une *selle* de daim ; couper court les os des côtes ; si les filets ne sont pas couverts de graisse, les parer à vif ; dans le cas contraire, déposer simplement la selle dans un vase de dimension suffisante, la saler et l'arroser avec la valeur d'un litre et demi de marinade cuite (nº 545) ; la couvrir avec un linge, la tenir dans un lieu frais, la faire macérer pendant 24 heures en la retournant.

4 heures avant de la servir, égoutter la selle, l'éponger avec un linge, la placer dans un plat à rôtir avec du beurre, la saler légèrement, la couvrir avec du papier beurré et la pousser au four modéré pour la faire cuire pendant une heure et demie, en l'arrosant souvent ; verser alors dans le plat à rôtir la valeur de 2 verres de la marinade et autant de

1. Le mustascioli est un gâteau genre pain d'épice peu sucré, plat en forme de losange, farci avec un hachis de fruits et glacé avec du chocolat sans sucre. A défaut de mustascioli on peut employer du pain d'épice.

crème aigre, arroser souvent la selle avec ce fonds; quand elle est bien atteinte, la dresser sur un plat; verser un peu de jus dans le plafond, faire bouillir le liquide, le passer au tamis, le faire réduire jusqu'à ce qu'il soit lié au point d'une sauce légère, verser cette sauce sur la selle de daim.

817. Quartier de daim à l'Anglaise. — Le daim est ce qu'on appelle en Angleterre la *venaison*. Ce gibier est généralement très-estimé des Anglais, car nulle part, la viande de cet animal n'est meilleure ni plus belle. En Angleterre on parque les daims pour les engraisser. Il faut laisser mortifier le quartier de daim, en le laissant sécher à l'air pendant plusieurs jours; mais en ayant soin de le saupoudrer avec du poivre fin, sur les parties coupées ou meurtries.

Laver le quartier de daim avec de l'eau tiède, l'essuyer avec un linge, le saler, le masquer entièrement avec du papier beurré, l'envelopper avec une large abaisse de pâte; faite simplement avec de la farine et de l'eau tiède, en lui donnant l'épaisseur d'un centim.; souder attentivement les jointures, puis soutenir la pâte, en l'enveloppant à son tour avec du papier beurré; ficeler celui-ci et poser aussitôt le quartier de daim sur les barreaux de la broche anglaise; serrer légèrement les vis de celle-ci et faire rôtir le quartier pendant 3 heures; s'il est très-gros, lui donner un quart d'heure de plus de cuisson, sans négliger de l'arroser souvent. Quand il est à point, le débrocher, le déballer, le dresser sur un réchaud de table à réservoir. Piquer le quartier de daim, vers le bout, avec la pointe d'un couteau, afin de faire sortir le jus de la viande; envoyer immédiatement le quartier avec une saucière de gelée de groseilles et un plat de haricots blancs, égouttés à la minute, et mêlés avec un morceau de beurre.

818. Filets mignons de daim, sauce Portugaise. — Parer 2 filets mignons de daim frais; en supprimer la peau superficielle, et les faire macérer pendant 5 à 6 heures dans une petite marinade cuite (n° 545); les égoutter ensuite, les piquer entièrement sur toute la surface supérieure avec du lard, les ranger l'un à côté de l'autre dans un petit plafond beurré, les saupoudrer avec du sel, les couvrir avec du papier beurré et les cuire à four modéré pendant une demi-heure; quand ils sont bien atteints, sans être secs, les retirer, les découper en tranches, un peu en biais; les dresser sur un petit plat long, et les masquer avec la sauce suivante :

Sauce Portugaise. — Verser un verre de vin de Madère dans une casserole, le faire réduire de moitié, lui mêler une égale quantité de bon jus, 4 cuillerées à bouche de zeste de citron et d'oranges amères émincés en julienne et cuits à l'eau; faire bouillir le liquide, le lier légèrement avec de la fécule délayée; faire réduire la sauce pendant quelques minutes, lui adjoindre une poignée de petits raisins secs, lavés à l'eau tiède, ainsi que 2 cuillerées à bouche d'amandes douces, préalablement émincées en filets et séchées au four; ajouter une pincée de poivre rouge d'Espagne et un brin de zeste d'orange verte; retirer la casserole du feu, finir la sauce avec le jus de 2 citrons aigres.

819. Fricandeau de daim. — Parer une noix de daim, la fendre horizontalement sur le milieu sans cependant séparer les deux parties; humecter avec la main le côté coupé, et battre légèrement la viande avec le couperet pour l'amincir; piquer entièrement le fricandeau avec du lard, le déposer dans une terrine, l'arroser avec la valeur d'un verre de marinade cuite et froide (V. n° 545); le faire macérer pendant quelques heures, l'égoutter ensuite, pour le marquer dans une casserole foncée avec des débris de lard, de jambon, des légumes émincés, des aromates et des grosses épices; le mouiller à hauteur avec du bouillon et du vin blanc, donner quelques minutes d'ébullition au liquide; retirer la casserole

sur feu modéré, avec des cendres chaudes sur le couvercle, et finir de cuire la viande tout doucement en allongeant légèrement le fonds de cuisson, et en l'arrosant de temps en temps.

Quand le fricandeau est à peu près cuit, lui adjoindre 4 saucisses cuites et divisées, puis une quinzaine de marrons légèrement grillés et épluchés ; couvrir la casserole, continuer la cuisson ; 20 minutes après, dresser le fricandeau sur un plat, et l'entourer avec les marrons et les saucisses divisées chacune en deux ou trois parties, puis avec 2 douzaines de petites carrottes et autant de petits oignons glacés séparément ; allonger le fonds de cuisson avec un peu de jus et un demi-verre de madère ; le faire bouillir en le remuant pour déglacer la casserole ; passer le liquide au tamis, le dégraisser, le faire réduire en demi-glace et le lier avec un peu de sauce brune : la sauce doit être légère ; la faire réduire pendant quelques minutes à feu vif, la verser sur les garnitures, et dresser.

820. Quartier de chevreuil glacé. (Dessin nº 129.) — Parer un quartier de chevreuil, en supprimer la peau superficielle ; l'assaisonner, le placer dans un vase en terre, l'arroser



avec un verre de madère, lui adjoindre des aromates et le faire macérer pendant 5 à 6 heures ; l'égoutter pour le piquer sur le haut avec du lard ; le marquer dans une casserole foncée en braise, le mouiller avec le vin de sa marinade et le double de bouillon ; le faire cuire à court mouillement, à feu modéré, et avec des cendres chaudes sur le couvercle, en l'arrosant de temps en temps.

D'autre part, avec les chairs d'une épaule de chevreuil, préparer une farce à quenelle et avec celle-ci mouler (à la cuiller à bouche) des quenelles de moyenne grosseur ; les faire pocher à l'eau salée. — Au moment de servir, dresser le quartier de chevreuil sur un plat long, le papilloter et dresser tout autour les quenelles, à cheval, en laissant un vide sur le centre, des deux côtés ; dans ce vide, dresser un bouquet d'olives tournées et blanchies. Glacer le chevreuil au pinceau, arroser les garnitures avec une sauce brune réduite avec le fonds de cuisson du chevreuil ; envoyer le surplus dans une saucière.

821. Quartier de cerf, sauce poivrade. — Le cerf est très-abondant en Allemagne et en Angleterre ; mais les Anglais font peu de cas de cette viande. En France, ce gibier est peu connu, et par ce fait peu usité. Le cerf n'est vraiment bon à manger que quand il est jeune, c'est-à-dire, de l'âge de 2 ans à 2 ans et demi ; plus tard, sa chair perd beaucoup de ses qualités ; dans tous les cas, il faut éviter de manger ce gibier à l'époque du *rut*, c'est-à-dire dans la seconde moitié du mois de septembre, car alors sa chair est défectueuse en tous points. Il en est de même du daim.

Choisir le quartier d'un cerf *daguet*, couper le bout du manche, enlever l'os du *quasi ;* saler la viande, la déposer dans un vase, l'arroser avec la valeur d'un litre de vinaigre, cuit ensemble avec des épices ainsi que des aromates et à moitié refroidi ; tenir le vase dans un lieu frais, faire macérer la viande pendant 24 heures, l'égoutter, et l'éponger avec un linge.

Foncer une braisière avec des débris de graisse et des légumes émincés; poser e quartier de daim sur ce fond, le mouiller avec sa marinade et autant de bouillon, couvrir la viande avec du papier graissé, faire bouillir le liquide ; 20 minutes après, retirer la braisière sur feu modéré, avec des cendres chaudes sur le couvercle; arroser la viande de temps en temps avec son fonds, la cuire pendant 2 heures; quand le quartier est à point, glacer sa surface au pinceau, le tenir à la bouche du four pendant quelques minutes, pour lui faire prendre couleur.

Dans l'intervalle, allonger le fonds de cuisson avec un peu de jus, le faire bouillir, le passer au tamis, le dégraisser avec soin et le lier légèrement avec un peu de fécule délayée; lui mêler quelques grains de poivre, un demi-verre de madère ou un peu de bon vinaigre; faire réduire la sauce pendant 10 minutes et la retirer. Au moment de servir, dresser le quartier sur un plat, papilloter le manche, et verser la sauce au fond de celui-ci, en la passant. On découpe les quartiers de cerf d'après la méthode appliquée aux gigots de mouton.

822. Cimier de cerf à l'Allemande. — Parer carrément le cimier ou la selle d'un jeune cerf; écourter les os des côtes, enlever la peau des filets, saupoudrer les viandes avec du sel, et déposer alors la selle dans un plat; l'arroser avec la valeur d'un litre de marinade cuite (V. nº 545) et à moitié refroidie, la faire macérer pendant 24 heures; l'égoutter ensuite pour piquer les deux filets d'un bout à l'autre avec des lardons.

Foncer une braisière avec des débris de graisse et quelques gros légumes; poser la selle sur ce fond, la mouiller avec la marinade, ainsi qu'avec une demi-bouteille de vin rouge, poser la braisière sur le feu, et faire bouillir vivement le liquide; 10 minutes après, retirer le vase sur le côté, avec des cendres chaudes sur le couvercle; arroser la selle de temps en temps pour la cuire pendant 2 heures; aussitôt qu'elle est atteinte à point, la retirer et la laisser refroidir à moitié; l'égoutter alors pour en détacher les deux filets; émincer les chairs de ceux-ci en tranches, les remettre sur place; dorer le dessus des filets au pinceau, les masquer avec une couche d'un centim. d'épaisseur de mie de pain noir de *pumpernikel* ou simplement de mie de pain bis, assaisonné avec un peu de sucre à la cannelle et humecté avec du vin rouge. Cette couche doit rester solide; la saupoudrer avec un peu de mie de pain et l'arroser avec du beurre fondu; poser la selle sur un plafond avec un peu de dégraissis, le pousser à four modéré pour chauffer les viandes pendant une demi-heure, en arrosant la couche de pain de temps en temps avec du beurre fondu; dresser la selle sur un plat, et envoyer à part une sauce aux cerises nº 811.

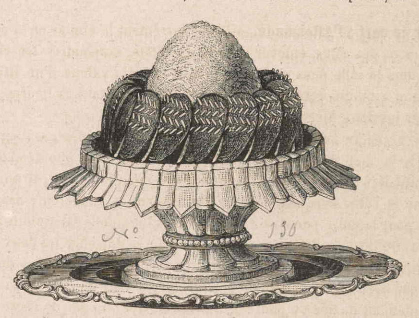
823. Quartier de chevreuil à la broche. — En France on mange généralement le chevreuil dénaturé par le séjour trop prolongé qu'on lui fait faire dans la marinade; c'est là tout simplement un préjugé des vieux temps, méthode erronée ne s'appuyant sur aucun prétexte raisonnable. On fait macérer les viandes de gibier par deux motifs : pour les attendrir ou pour leur enlever l'odeur et le goût trop prononcé de *sauvage*, comme par exemple celles du sanglier, du cerf ou du daim, qui sans cette précaution seraient coriaces et souvent désagréables au goût; mais la chair du chevreuil est toujours tendre et n'a aucune mauvaise odeur naturelle quand elle est fraîche; dans ces conditions le séjour dans la marinade ne peut aboutir qu'à la dessécher et à la dénaturer, sans lui apporter aucun avantage; renoncer à cette pratique vicieuse, c'est donc faire acte de raison.

Choisir un quartier de chevreuil frais; s'il était altéré par la mortification, ou s'il avait contracté superficiellement l'odeur de cave, le laver avec du vinaigre ou de l'eau tiède, l'éponger avec soin; parer les chairs en supprimant l'épiderme superficiel; enlever l'os du

quasi, couper court celui du manche, et piquer avec du lard toute la surface supérieure. Déposer le quartier de chevreuil dans une terrine, le saler, l'arroser avec quelques cuillerées à bouche d'huile, lui adjoindre un oignon émincé, une poignée de feuilles de persil, le faire macérer ainsi pendant quelques heures. — Une heure avant de servir, traverser le quartier de chevreuil avec une brochette en fer, fixer celle-ci sur broche par les deux bouts, masquer le piquage avec une demi-feuille de papier graissé, verser la marinade dans la lèchefrite, lui mêler quelques cuillerées de saindoux et cuire le chevreuil en l'arrosant souvent; trois quarts d'heure après, enlever le papier. Quand le quartier est à point, le débrocher, le dresser sur un plat, le papilloter, et envoyer à part une sauce poivrade.

Découpage. — On découpe la noix et la fausse noix du quartier de chevreuil comme celles d'un gigot de mouton, en tranches minces et en biais.

824. Côtelettes de chevreuil à la purée de marrons. (Dessin nº 130.) — Couper une douzaine de jolies côtelettes de chevreuil, les battre avec le couperet, les parer de jolie



forme et les piquer toutes du même côté avec des lardons fins ; les assaisonner et les ranger l'une à côté de l'autre, dans une casserole plate foncée avec des débris de lard et des légumes émincés; les mouiller juste à hauteur avec du bouillon non dégraissé, mettre le liquide en ébullition, le faire réduire de moitié et retirer la casserole sur feu modéré avec des cendres chaudes sur le couvercle pour faire cuire les côtelettes. Quand elles sont à point les glacer au pinceau.

D'autre part, tailler à froid une croustade en riz de forme basse et dans l'ordre représenté par le dessin. La tenir à couvert jusqu'au moment de servir. La coller alors sur le centre d'un plat et dresser les côtelettes en couronne sur le dessus en les posant avec le manche en bas. Dresser dans le puits une bonne purée de marrons, l'arroser avec un peu de glace fondue et envoyer à part une saucière de sauce Madère. Cette entrée est certainement très-élégante, mais cela ne veut pas dire qu'on doive la servir toujours avec un tel luxe. Les côtelettes peuvent fort bien être dressées directement sur un plat.

825. Épigramme de chevreuil aux truffes. — Parer 6 côtelettes de chevreuil; les faire mariner à cru; les marquer dans une casserole avec de l'huile, les tenir de côté et à couvert. Avec leurs parures et quelques parties de viande maigre de veau, préparer une farce à quenelle, lui mêler 2 ou 3 cuillerées à bouche de truffes crues, coupées en petits dés; en prendre 6 cuillerées à bouche pleines et poser ces parties sur la table farinée;

les rouler avec la main pour en former 6 boudins de même forme et de même dimension que les côtelettes, les plonger à l'eau bouillante pour les faire pocher ; aussitôt qu'ils sont maniables, les égoutter, les faire refroidir, les tremper dans des œufs battus et les paner.

Peler 5 ou 6 truffes de moyenne grosseur, les couper en tranches, les mettre dans une casserole avec le quart d'un verre de madère. Avec les os et les parures de gibier, un peu de vin, du bouillon, des aromates et des épices, tirer un petit fumet de gibier, avec lui marquer une petite sauce.

Au moment de servir, faire sauter les côtelettes. En même temps, faire colorer au beurre, dans une casserole plate, les 6 boudins de farce panés. Quand les côtelettes sont cuites, les égoutter, mettre les épluchures de truffes dans la casserole, ainsi que la valeur d'un verre de sauce et un peu de madère ; faire bouillir et réduire cette sauce jusqu'à ce qu'elle soit à point ; faire réduire le mouillement des truffes à feu vif et passer la sauce au tamis sur celles-ci ; lui donner quelques bouillons. Dresser les côtetettes en couronne sur un plat chaud, les alterner avec un boudin de farce (la pointe en haut) ; papilloter le manche des côtelettes, piquer une petite papillote au bout pointu de chaque boudin, et dresser dans le milieu le ragoût de truffes.

826. Crépinettes de chevreuil. — Parer avec soin 5 ou 6 filets mignons de chevreuil, valeur de 5 à 600 gr. ; diviser cette viande en moyens carrés, les déposer dans une terrine avec moitié de leur volume de truffes crues coupées en petits dés, les assaisonner avec sel et épices, les arroser avec un peu de madère et les faire macérer pendant une heure.

Préparer un hachis de porc frais, avec moitié maigre et moitié gras ; lui mêler quelques foies de volaille cuits et pilés, ainsi que 2 truffes crues et hachées ; l'assaisonner de haut goût, lui mêler les viandes de la terrine, diviser l'appareil en parties égales de la grosseur d'un œuf et donner à chaque partie la forme ovale et plate ; les envelopper chacune dans un morceau de crépine fraîche de porc, les aplatir légèrement, les beurrer au pinceau, les paner et les faire griller à feu modéré pendant un quart d'heure en les retournant ; les dresser sur un plat et verser au fond de celui-ci un peu de bon jus réduit.

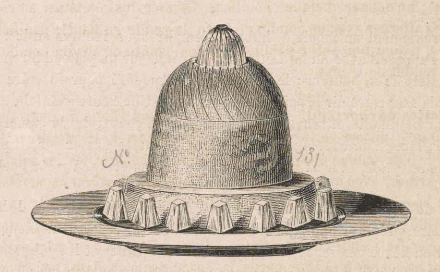
827. Lièvre à la crème. — Cette préparation n'est pas seulement commune en Allemagne, en Hollande, en Russie, en Pologne, elle l'est aussi dans les provinces du nord de la France, mais il est vraiment regrettable qu'elle ne soit pas plus généralisée.

Choisir un bon lièvre, le dépouiller, le vider, détacher les épaules du corps et couper le haut du lièvre à l'extrémité du râble ; supprimer l'épiderme des filets et celui des cuisses pour piquer les chairs avec du lard ; désosser le gras des cuisses afin de pouvoir rapprocher celles-ci en les ficelant et les traversant avec une brochette en bois ; placer le lièvre dans un plat à rôtir, le saler légèrement, l'arroser avec 250 gr. de beurre fondu, le pousser à four un peu chaud et le faire cuire pendant 20 minutes, en l'arrosant souvent avec sa cuisson ; le mouiller avec la valeur de 2 verres de bonne crème aigre, et finir de le cuire en l'arrosant avec son fonds ; le dresser sur un plat long ; verser aussitôt dans le plat à rôtir la valeur d'un demi-verre de jus, faire bouillir le liquide en le tournant à la cuiller jusqu'à ce qu'il soit réduit et lié au point d'une sauce légère, mais de bon goût ; la verser alors sur le lièvre, en la passant.

On peut remplacer la crème aigre par de la bonne crème douce ; en ce cas, quand le lièvre est cuit, on lie la sauce avec un peu de beurre manié, on lui mêle quelques cuillerées de glace, et on la réduit en lui incorporant un peu de bon vinaigre. En Allemagne on sert ordinairement avec le lièvre, ainsi préparé, de la compote de *Preisselbeeren*.

828. Filets de lièvre sautés, à l'Allemande. — Lever les 2 filets d'un lièvre, les parer, les assaisonner et les ranger, l'un à côté de l'autre, daus une casserole plate avec du beurre fondu. — Avec les os et débris du lièvre, préparer un peu de jus; quand il est passé et dégraissé, le verser dans une casserole, ainsi que 4 cuillerées à bouche de vinaigre; ajouter un bouquet garni, faire réduire le liquide en demi-glace, de façon à obtenir une sauce légère; faire cuire celle-ci pendant quelques minutes à feu vif, lui mêler 2 cuillerées à bouche de gelée de groseilles et un morceau de zeste de citron; 5 minutes après, ajouter une poignée de petits raisins de Corinthe ramollis à l'eau chaude, lui donner quelques bouillons, et retirer la casserole du feu. — Au moment de servir, faire pocher les filets, les égoutter, les dresser en couronne sur un plat, et les masquer avec la sauce.

828 *bis*. Pain de lièvre à la gelée. (Dessin n° 131.) — Mettre dans un mortier les filets d'un lièvre cuit, leur adjoindre moitié de leur volume de foies de volaille également cuits



et froids, les piler et les passer au tamis; déposer l'appareil dans une casserole, lui incorporer un tiers de son volume de sauce chaufroix brune et tiède, puis 150 gr. de bon beurre divisé en petites parties; le travailler vivement jusqu'à ce que le beurre soit entièrement dissous. Verser aussitôt l'appareil dans un moule à dôme et à cylindre, le tasser et le poser sur glace; une heure après, tremper le moule à l'eau chaude et démouler le pain sur un *pain-vert* collé sur un plat, le glacer, le découper sur le haut, emplir le vide du cylindre avec de la gelée hachée et poser dessus un petit moule de gelée décoré avec des truffes. Entourer le *pain-vert* avec des croûtons de gelée.

829. Pain de lièvre, sauce poivrade. — Lever les chairs des épaules et des cuisses d'un lièvre, en retirer les nerfs et les peaux dures, couper les viandes en petits carrés, leur mêler moitié de leur volume de lard également coupé en carrés.

Hacher un oignon, le mettre dans une poêle avec un peu de lard râpé, une feuille de laurier, ainsi qu'un bouquet d'aromates, et enfin les viandes; assaisonner ces dernières avec sel, poivre et muscade; les sauter à feu vif jusqu'à ce qu'elles soient bien saisies; leur mêler le foie du lièvre coupé en tranches, faire revenir celui-ci pendant quelques minutes et verser dans la poêle le quart d'un verre de vin blanc, faire réduire vivement le liquide à glace, et retirer la poêle du feu; enlever le laurier, ainsi que les aromates, laisser refroidir l'appareil pour le piler; quand il est converti en pâte, l'enlever et le déposer dans une terrine; piler un tiers de son volume de panade en lui mêlant, peu à peu, les viandes pilées; quand le mélange est opéré, additionner à cette farce 4 ou 5 jaunes d'œufs l'un après l'autre, la passer au tamis, la déposer dans une terrine et la travail-

ler pendant 2 minutes avec une cuiller pour la lisser; en essayer une petite partie dans un moule pour la rectifier au besoin.

Beurrer un moule uni à cylindre, l'emplir avec la farce préparée, masquer la surface de celle-ci avec du lard, et poser le moule dans un vase avec de l'eau bouillante, jusqu'à moitié de sa hauteur; faire pocher cette farce au bain-marie pendant trois quarts d'heure. —Au moment de servir, sortir le moule, l'essuyer, renverser le pain sur un plat, le masquer avec une bonne sauce poivrade, tirée avec les os et les parures du lièvre.

830. **Pain de lièvre aux truffes.** — Prendre les chairs des cuisses et des épaules d'un lièvre ; les parer, les diviser en morceaux, les faire revenir avec du lard et à feu vif, les laisser refroidir pour les piler et leur adjoindre un égal volume de lard, et autant de bonnes truffes, coupées en dés; assaisonner la farce de haut goût, la passer au tamis, lui mêler le quart de son volume de lard cuit et autant de truffes crues, l'un et l'autre coupés en gros dés.

Beurrer grassement un moule à timbale, l'emplir avec la farce en le tassant sur un linge; couvrir l'appareil avec du lard et poser le moule sur un plafond à rebords, ayant de l'eau jusqu'au tiers de sa hauteur; le pousser à four modéré pour le cuire pendant trois quarts d'heure, laisser refroidir le pain dans le moule. — Une heure avant de servir, chauffer le moule à l'eau bouillante et renverser le pain sur un couvercle de casserole; lisser ses surfaces avec la lame d'un couteau, le glacer au pinceau, le glisser sur un plat, l'entourer avec de la gelée mi-prise, et à sa base, avec des croûtons et de la gelée hachée.

831. **Pâté de lièvre à la Saxonne.** — Avec 400 gr. de farine, 250 gr. de beurre, du sel, et l'eau nécessaire, préparer une pâte brisée fine; la laisser reposer une heure.

Dépouiller un lièvre tendre, le vider; détacher les épaules et les cuisses du râble, pour les désosser. Parer les viandes et les couper en carrés, les hacher avec leur même poids de lard frais, et 200 gr. de jambon cru; quand elles sont bien hachées, les piler, les assaisonner et leur mêler quelques cuillerées à bouche de fines herbes : champignons, persil et oignon. — Piquer les filets du râble, les couper en tronçons, les mettre dans une casserole avec du lard fondu et les cuire à moitié; détacher les chairs des os et les tenir de côté.

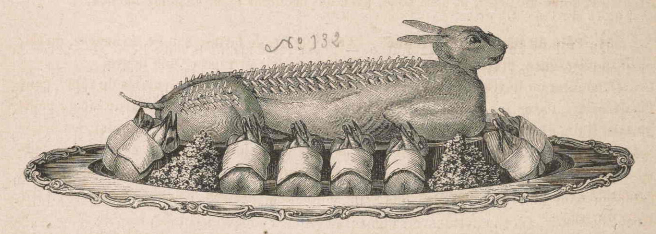
Avec tous les os, le cou du lièvre, quelques parures de jambon, des légumes, des aromates et un peu de vin tirer un bon jus (V. nº 132); quand il est passé et dégraissé, le faire réduire en demi-glace avec quelques cuillerées à bouche de madère, et le lier avec un peu de sauce; tenir celle-ci au bain-marie; masquer le fond d'un grand plat à tartre avec des bardes minces de lard. Masquer ce lard avec une couche de la farce préparée; sur cette farce dresser une couche de bonne choucroute cuite avec 200 gr. de petit salé, mais refroidie; couper ce petit salé en carrés, mêler ceux-ci avec les morceaux de lièvre et quelques truffes noires, crues et coupées en tranches; dresser les viandes en dôme sur la choucroute et les masquer avec une autre couche de choucroute, masquer celle-ci avec le restant de la farce; humecter alors les bords du plat, les masquer avec une bande de pâte, humecter celle-ci, et couvrir le pâté avec une large abaisse de pâte mince; souder cette abaisse avec la bande, couper la pâte autour du plat, la canneler au couteau (V. nº 573); faire une petite ouverture sur le dôme et orner celui-ci avec quelques feuilles imitées en pâte, dorer le pâté et le cuire pendant une heure et un quart à four modéré, en le couvrant avec du papier, aussitôt que la pâte est colorée. En le sortant du four, lui infiltrer la sauce préparée, par l'ouverture supérieure, le dresser sur un plat. — Ce pâté est excellent s'il est mangé bien chaud.

832. Terrine de lièvre aux truffes. — Éplucher avec soin 7 ou 8 bonnes truffes crues, les couper en quartiers et les tenir à couvert. Lever les chairs des épaules et des cuisses d'un lièvre ; les parer avec soin des parties dures ou nerveuses, les couper en morceaux, les mettre dans une poêle avec du lard râpé et fondu, le foie et le poumon du lièvre, une pincée d'oignon haché, ainsi que les épluchures des truffes ; les sauter à feu vif pendant quelques minutes pour les faire roidir ; les laisser refroidir dans la poêle, les hacher ensuite, et les mettre dans le mortier avec leur même volume de lard frais et le quart de celui-ci de viande maigre de porc, l'un et l'autre préalablement hachés ; piler ces viandes jusqu'à ce que le hachis soit converti en pâte ; l'assaisonner, le retirer dans une terrine.

D'autre part, lever les filets du râble de lièvre, les parer de l'épiderme, les couper en carrés de moyenne grosseur, les mêler avec les truffes et les assaisonner aussi ; les arroser avec 4 cuillerées à bouche de cognac et autant de madère ; les faire macérer 2 heures.

Prendre une terrine à pâté-froid, proportionnée à la quantité d'appareil ; mêler la farce avec les viandes, emplir la terrine, couvrir le dessus avec du lard, puis avec une abaisse de pâte ordinaire ; poser la terrine sur un plafond et la pousser à four modéré pour la cuire pendant une heure et demie ; la retirer pour la laisser refroidir. Au moment de servir, enlever la pâte, essuyer bien la terrine, enlever la graisse qui masque l'appareil, et découper celui-ci ; poser la terrine sur un plat, l'entourer avec de la gelée.

833. Lièvre à la Provençale. (Dessin nº 132.) — Dépouiller un bon lièvre, jeune et frais, en laissant adhérer les oreilles à la tête, les échauder ; vider le lièvre avec atten-



tion en mettant de côté le sang, le foie et le cœur. Couper les 4 pattes à la première jointure et désosser le gras des cuisses.

Prendre 5 à 600 gr. de hachis de porc, l'assaisonner, lui mêler le foie et le cœur du lièvre hachés, ainsi qu'une poignée d'oignon, une pincée de persil et une pincée de thym, le tout haché. Avec cet appareil emplir le corps du lièvre, coudre l'ouverture, puis brider le lièvre en ramenant les cuisses du côté du ventre pour les maintenir avec une bride ; enfoncer le bout des pattes de devant dans la poitrine du lièvre, les maintenir également avec une bride, qui doit en même temps assujettir la tête entre les deux épaules. Flamber les chairs des filets du lièvre, ainsi que celles des cuisses, pour les piquer avec du lard.

Embrocher le lièvre en le traversant sur sa longueur avec une broche mince ; le faire rôtir pendant trois quarts d'heure en l'arrosant avec du saindoux ou du beurre, mais avec de larges tranches de pain dessous. Quand il est cuit le saler, le débrocher, le débrider et le dresser sur les croûtes posées sur le centre d'un plat long. Entourer le lièvre, avec une douzaine de grives bardées et rôties. Envoyer à part une sauce hachée, légère et liée avec le sang du lièvre.

834. Paupiettes de filets de lièvre, au Madère.—Détacher du râble les 2 filets d'un lièvre, les parer, les couper transversalement sur le milieu ; diviser chaque moitié en deux parties, afin d'obtenir 8 filets en forme de carré long; humecter légèrement ceux-ci, les battre avec le manche du couteau pour les amincir, les parer et les assaisonner des deux côtés.

Hacher très-fin les parures des filets, les filets mignons et les rognons du lièvre ; additionner à ce hachis un égal volume de lard haché, une pointe d'échalote, 2 cuillerées à bouche de champignons et une de persil haché, une poignée de mie de pain et un œuf ; l'assaisonner et le hacher encore pendant 5 à 6 minutes.

Couper les os du râble en petits morceaux, les mettre dans une casserole avec du saindoux, quelques bonnes parures de veau, quelques racines, ainsi que des aromates ; les faire colorer à feu vif, les saupoudrer avec une cuillerée à bouche de farine et les mouiller avec moitié vin et moitié bouillon ; faire bouillir le liquide et retirer la casserole sur feu modéré ; 20 minutes après, dégraisser la sauce pour la passer au tamis dans une casserole.

Étaler sur chaque filet de lièvre une couche du hachis préparé ; les rouler sur eux-mêmes pour former les paupiettes, les ficeler, les ranger dans une casserole avec du beurre, et les faire légèrement revenir ; les mouiller ensuite à moitié de hauteur avec du madère et un peu de glace fondue ; faire bouillir le liquide pendant quelques minutes, retirer la casserole sur feu modéré, avec des cendres chaudes sur le couvercle; finir de cuire les paupiettes en les arrosant. Au moment de servir, les égoutter, les débrider, les dresser sur un plat, dégraisser le fonds de leur cuisson, lui mêler la valeur d'un verre de la sauce préparée ; faire réduire celle-ci à feu vif jusqu'à ce qu'elle soit liée à point et succulente; la verser alors sur les paupiettes.

835. Filets de lièvre à la Russe. — Lever les deux filets d'un lièvre, les parer en retirant l'épiderme supérieur, les faire macérer pendant 2 heures dans une marinade cuite ; les égoutter et les piquer avec des lardons fins; les saler légèrement, les arroser avec du beurre fondu, les envelopper sur leur longueur, chacun dans une demi-feuille de papier, les ficeler, les poser l'un à côté de l'autre dans un petit plafond beurré et les pousser au four modéré.

Aussitôt que les chairs sont roidies déballer les filets, finir de les cuire en les glaçant au pinceau pour leur faire prendre une belle couleur, mais en les tenant vert-cuits. Au moment de servir, découper transversalement ces filets en biais chacun en 5 ou 6 tranches afin de les obtenir plus longues, les dresser en couronne sur plat chaud et emplir le puits avec un émincé de cèpes à la crème aigre (Voy. aux Légumes).

836. Civet de lièvre à la Provençale. — Le civet de lièvre est un mets national de la France ; on le prépare généralement bien dans toutes les contrées, mais j'avoue que c'est en Provence où je l'ai trouvé meilleur; cela tient peut-être à ce que les lièvres, se nourrissant dans les montagnes aromatiques de ces riches contrées, possèdent un fumet plus vigoureux, mais la science des cuisiniers provençaux n'y est pas non plus sans influence, car ils possèdent généralement le sens culinaire et un goût parfait. Ce mets, dans sa simplicité bourgeoise, n'est pas moins excellent, s'il est préparé avec soin. Pour un civet, il n'est pas nécessaire que le lièvre soit très-jeune ; il suffit qu'il soit bien en chair.

Dépouiller et vider le lièvre en ayant bien soin de mettre le foie, le poumon, et le cœur de côté ; recueillir le sang dans un vase avec le plus grand soin, lui mêler un jus de citron ou un filet de vinaigre afin de le maintenir liquide ; distribuer le lièvre en morceaux de moyenne grosseur, les assaisonner avec sel et poivre. — Hacher 250 gr. de lard frais, le faire fondre dans une casserole ; quand il est bien chaud, lui adjoindre les morceaux

de lièvre, ainsi qu'un gros oignon piqué de clous de girofle, quelques grains de poivre, une gousse d'ail et un bouquet d'aromates composé avec du thym, du laurier et du serpolet. Faire revenir les viandes à feu vif; quand elles ont réduit leur humidité, leur additionner 4 à 500 gr. de petit salé blanchi et coupé en gros carrés; quelques minutes après, les mouiller avec une bouteille de vin rouge; couvrir la casserole, et faire réduire le liquide aux trois quarts. Saupoudrer les viandes avec 3 cuillerées à bouche de farine, les mouiller à couvert avec du bouillon chaud, ajouter une poignée de parures de champignons frais, et tourner le ragoût jusqu'à l'ébullition : la sauce doit alors se trouver abondante et peu liée; couvrir la casserole, et 5 minutes après la retirer sur feu modéré, avec des cendres chaudes sur le couvercle; cuire ainsi le ragoût pendant 2 à 3 heures, selon le degré de tendreté du lièvre, en ayant soin de sonder les viandes de temps en temps.

Quand le lièvre est cuit, dégraisser la sauce, égoutter les morceaux à l'aide d'une fourchette, les ranger à mesure dans une autre casserole, enlever le petit lard avec l'écumoire, et le mêler avec les viandes. Additionner à la sauce un peu de vin blanc ou de jus, la passer au tamis, et la faire réduire à feu vif pour l'amener au point de consistance voulue; la lier alors avec le sang, lui donner un seul bouillon, et la verser sur les viandes; faire mijoter le ragoût pendant quelques minutes (sans ébullition); le dresser sur un plat creux et bien chaud; le garnir avec 3 à 4 douzaines de petits oignons glacés.

837. **Civet des chasseurs.** — Dépecer en morceaux le râble et les cuisses d'un lièvre, mettre le sang de côté, ainsi que les poumons et le foie; déposer les morceaux de lièvre dans une terrine, les assaisonner avec sel et grains de poivre, ajouter un oignon émincé et un bouquet d'aromates mêlés, les arroser avec un demi-verre d'eau-de-vie, couvrir la terrine, et faire macérer les viandes pendant quelques heures.

Avec 200 gr. de beurre et 200 gr. de farine, préparer un roux légèrement brun; à ce point, lui adjoindre les morceaux de lièvre, préalablement égouttés et bien épongés; les faire revenir à feu vif en les retournant; quand ils sont bien saisis et colorés, les mouiller à hauteur avec moitié vin rouge et moitié vin blanc; ajouter le liquide de la marinade réservée, ainsi que les aromates et les oignons; faire bouillir le ragoût pendant 5 à 6 minutes, et retirer la casserole sur feu très-doux, avec des cendres chaudes sur le couvercle.

Dans l'intervalle, hacher 2 gros oignons, les mettre dans une poêle avec 150 gr. de saindoux, les faire revenir à feu modéré et leur faire prendre une légère couleur; leur mêler alors le foie, le poumon et le cœur du lièvre émincés; les assaisonner avec sel, une pointe de cayenne, les faire sauter jusqu'à ce qu'ils soient bien atteints; les mouiller avec quelques cuillerées de madère, faire réduire ce vin à feu doux, de façon à cuire en même temps les oignons; lier ensuite l'appareil avec 2 cuillerées à bouche de sauce, et le verser dans un mortier pour le piler et le passer au tamis; le laisser refroidir, et, avec lui, emplir une douzaine de croûtons de pain coupés de forme ronde, frits et vidés. Glacer l'appareil au pinceau et tenir les croûtes au chaud.

Un quart d'heure avant de servir le civet, c'est-à-dire, quand il est à peu près cuit à point, le dégraisser; puis prendre chaque morceau de lièvre à la fourchette et les ranger dans une casserole; allonger légèrement la sauce et la passer au tamis sur les morceaux de lièvre, ajouter 2 douzaines de champignons frais et bien propres, couvrir la casserole, la poser sur feu modéré et cuire le ragoût jusqu'au moment de le servir. Le dresser alors sur un plat bien chaud : la sauce ne doit pas être trop longue. Ranger les croûtons farcis autour du civet, arroser celui-ci avec quelques cuillerées à bouche de bon rhum chauffé

dans un poêlon d'office et enflammé. Cette opération doit se faire dans la salle à manger même pour que le plat arrive sur table bien enflammé.

838. **Le lièvre à la Bavaroise.** — Dépouiller un bon lièvre, détacher les filets du râble, désosser les cuisses, ainsi que les pattes de devant, couper les viandes en gros carrés, les larder avec des filets de truffes crues, les assaisonner avec sel et épices.

Hacher 200 gr. de lard frais, le faire fondre dans une casserole, le verser dans une petite marmite en terre, en le passant; ranger alors les viandes, par couches, dans la marmite, en les alternant avec une poignée de petit salé coupé en petits dés; saupoudrer celui-ci, ainsi que le lièvre, avec une poignée de mie de pain râpé, continuer l'opération. Ajouter un bouquet garni et mouiller les viandes à hauteur avec du bon vin du Rhin; fermer la marmite, ficeler et luter le couvercle avec de la pâte, la poser sur feu ; au premier bouillon, la retirer sur des cendres chaudes, pour cuire le lièvre pendant 4 heures à feu très-doux ; dresser ensuite les viandes dans un plat, dégraisser le fonds avec soin, le verser sur les viandes, en le passant. Ce simple apprêt a bien son mérite.

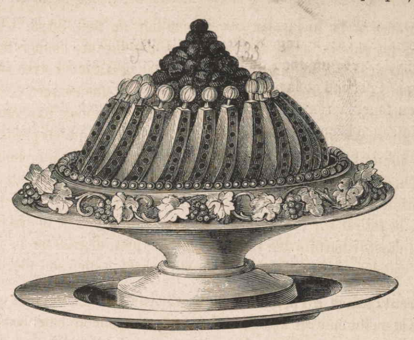
839. **Levraut, sauce à l'archevêque.** — Choisir un bon levraut gras et tendre, le dépouiller, le vider, lui enlever l'os des cuisses afin de pouvoir entrelacer les jambes; flamber ensuite les chairs du râble et des cuisses pour les piquer avec du lard. Emplir le ventre du levraut avec des petites saucisses fraîches, nouées très-courtes et entremêlées avec un appareil de mie de pain, du persil haché et du lard râpé, coudre soigneusement l'ouverture, couper le bout des pattes de devant afin d'enfoncer celles-ci dans l'estomac du levraut, traverser alors celui-ci sur sa longueur avec une broche mince et le faire rôtir à feu vif en l'arrosant avec du lard fondu. 40 minutes après le débrocher, le dresser sur un plat long, envoyer à part une sauce ainsi préparée :

Sauce à l'archevêque. — Mettre dans une petite casserole un oignon haché, un bouquet de persil garni d'aromates (thym, laurier, serpolet et une gousse d'ail), ainsi que 4 à 5 cuillerées à bouche de jambon coupé en petits dés; les mouiller avec un grand verre de vin blanc et faire réduire le liquide de moitié, lui adjoindre alors quelques cuillerées à bouche de bon jus ou de glace foudue ; 2 minutes après le lier avec un morceau de beurre manié avec de la mie de pain ou de la farine; faire dissoudre le beurre en le remuant avec la cuiller; au premier bouillon, retirer la sauce du feu pour lui mêler une pincée de poivre, un peu de persil haché et 2 cuillerées à bouche de câpres non pareilles.

840. **Bigos à la Polonaise.** — Cuire un kilogr. de bonne choucroute (voy. n° 869); l'égoutter et la ranger par couches dans une casserole en terre, en entremêlant chaque couche avec des viandes cuites coupées en morceaux, tels que chevreuil, mouton, poulet, canard, jambon, saucisses et petit salé; couvrir la casserole, et la tenir au four pendant une demi-heure. — C'est un mets de prédilection des Polonais et des Russes, quand ils vont à la chasse ou en voyage.

841. **Rissoles russes.** — Couper en petits dés un morceau de filet de chevreuil rôti, ainsi que 2 truffes; mettre ce salpicon dans une casserole, le lier légèrement avec de la sauce brune réduite et serrée. Prendre le double du volume du salpicon de bonne choucroute cuite et bien égouttée; la hacher, la mêler avec le salpicon ; laisser refroidir l'appareil. — Étaler sur la table farinée une large abaisse de pâte à *koulibiak* un peu ferme ; avec cette pâte et l'appareil à choucroute, préparer des rissoles (voy. n° 156) un peu plus grosses qu'à l'ordinaire, les ranger à mesure sur des plaques et à distance, faire revenir la pâte à température douce. Dorer les rissoles, et les cuire à four chaud ; en les sortant du four, les dresser en buisson sur une serviette.

842. Côtelettes de lièvres aux truffes. (Dessin n° 133.) — Préparer un appareil de pain de lièvre dans les conditions prescrites au n° 830; l'étaler sur une plaque, en couche lisse



ayant un centim. d'épaisseur; quand il est bien refroidi, le diviser (à l'aide d'un modèle) en parties ayant la forme et les dimensions d'une côtelette un peu marquante; les glacer au pinceau, les décorer sur l'épaisseur avec des truffes, et les napper entièrement à la gelée.

D'autre part, préparer un petit socle d'entrée, en graisse et coulé en deux pièces; coller solidement celles-ci, décorer la frise avec des feuilles de vigne et des raisins imités en graisse blanche. Coller ce socle sur un plat, et dresser sur le centre du haut un buisson de petites truffes rondes, trempées à mesure dans de la gelée mi-prise, afin de les coller ensemble. Piquer une petite manchette à chaque côtelette et les dresser en couronne autour de ce buisson. — Le socle n'est ici qu'un accessoire, il peut être supprimé, c'est-à-dire que les côtelettes et les truffes peuvent être dressées directement sur un plat.

843. Levraut sauté à la Provençale. — Distribuer un levraut en morceaux d'une égale grosseur; les mettre dans une casserole plate avec du lard fondu, 3 petits oignons entiers, un bouquet de persil garni avec des aromates, ainsi qu'avec une gousse d'ail. Poser la casserole sur feu vif, faire revenir les viandes pendant 7 à 8 minutes, et retirer la casserole sur feu modéré avec des cendres chaudes sur le couvercle. Quand les viandes sont à peu près atteintes, les arroser avec un demi-verre de vin blanc et un peu de glace, faire bouillir le liquide jusqu'à ce qu'il soit à peu près réduit; enlever alors les morceaux de levraut avec une fourchette. — Mettre dans la casserole 4 tomates égrenées, pelées et hachées, ainsi que 300 gr. de jambon cru, dessalé et coupé en dés; quand les tomates ont réduit leur humidité, les arroser avec quelques cuillerées à bouche de sauce brune, enlever les oignons et le bouquet, ajouter une pincée de piment en poudre, masquer les morceaux de levraut avec ce ragoût et l'envoyer.

844. Timbale de levraut. — Dépecer un jeune levraut en moyens morceaux, mettre ceux-ci dans une casserole avec du lard fondu, 2 cuillerées à bouche d'oignon haché, 250 gr. de petit salé blanchi et coupé en carrés; faire revenir les viandes à bon feu, les assaisonner avec sel et épices; quand elles sont roidies, leur mêler une qninzaine de gros champignons frais, coupés chacun en quatre parties, ainsi qu'un verre de vin blanc; couvrir la casserole, faire vivement réduire le liquide et laisser refroidir l'appareil.

Dans l'intervalle, beurrer un moule à timbale uni, le saupoudrer, au fond et autour, avec

une poignée de nouilles fraîchement émincées. Foncer alors le moule avec de la pâte brisée, en tenant celle-ci mince; masquer ensuite la caisse sur les surfaces intérieures, avec une couche mince de hachis, préparé avec autant de maigre de porc que de lard frais (V. nº 666); l'emplir avec le ragoût de levraut, masquer celui-ci avec une couche de hachis et le couvrir avec un rond de pâte, en le soudant avec celle des bords. Poser la timbale sur un petit plafond et la pousser au four modéré pour la cuire pendant une heure. En la sortant du four, la renverser sur un plat, l'ouvrir sur le dessus et introduire à l'intérieur un peu de sauce brune légère, réduite avec les parures de champignons, et mêlée avec quelques quenelles de veau pochées.

845. La gibelotte de lapins de garenne. — La *gibelotte* de lapin est un mets populaire de la France, mais surtout de Paris, où on la prépare généralement très-bien.

Dépouiller et vider 2 lapins de garenne; les découper en moyens morceaux, les déposer dans une terrine avec quelques aromates et 2 petits oignons, les arroser avec quelques cuillerées à bouche de vinaigre et les faire macérer pendant 2 heures; les égoutter ensuite sur un linge pour les éponger; les mettre dans une casserole avec du lard fondu ou du saindoux, les faire revenir vivement en les sautant; les assaisonner alors avec sel et poivre; quand ils ont réduit leur humidité et qu'ils sont de belle couleur, les saupoudrer avec une petite poignée de farine et les mouiller juste à couvert avec du vin blanc; tourner le ragoût jusqu'à l'ébullition (la sauce doit être légèrement liée), le faire bouillir vivement pendant 7 à 8 minutes, lui adjoindre 200 gr. de petit salé coupé en carrés, ainsi qu'un bouquet d'aromates; retirer la casserole sur le côté du feu, la couvrir et continuer de cuire les viandes; quand elles sont à peu près à point, leur mêler une quinzaine de champignons crus. 10 minutes après, ajouter 2 douz. de petis oignons glacés; saupoudrer les légumes avec du poivre et dresser le ragoût sur plat, bien chaud, en retirant le bouquet.

846. Lapins grillés à l'Anglaise. — Prendre les râbles de 3 petits lapins de champs, les assaisonner, les mettre dans une casserole plate avec du beurre et les faire revenir, simplement pour roidir les chairs; les égoutter aussitôt, les rouler dans des œufs battus, les paner et les tremper dans du beurre fondu pour les faire griller à point, des deux côtés, en les retournant; les dresser sur un plat, avec un peu de bon jus réduit.

847. Côtelettes de lapereaux panées. — Désosser 8 cuisses de lapereaux sans les ouvrir, mais en conservant l'os du manche; les assaisonner intérieurement, les emplir avec un petit hachis composé de maigre de veau, de lard, de jambon et des fines herbes; les coudre avec du gros fil, en leur donnant la forme d'un petit jambon; les assaisonner, les ranger dans une casserole plate avec du saindoux, et les cuire tout doucement en les retournant; les faire refroidir sous presse, les parer en forme de côtelettes; leur piquer l'os réservé pour imiter le manche, les tremper dans des œufs battus, les paner, les ranger dans une casserole plate avec du beurre, et les faire colorer des deux côtés; les dresser ensuite en couronne sur un plat, les papilloter, et les masquer avec une sauce Colbert ou une sauce piquante.

848. Lapereaux de garenne, frits. — Diviser en moyens morceaux le râble et les cuisses de 2 jeunes lapins; les mettre dans une terrine, les assaisonner avec sel, et une pincée de cayenne; leur mêler un oignon émincé, quelques feuilles de persil et le jus d'un citron; faire macérer ces viandes pendant 2 heures; les égoutter sur un linge, les fariner, les tremper dans des œufs battus et les paner à la mie de pain. Quelques minutes avant de

servir, les plonger à grande friture chaude, en ayant soin de cuire séparément les morceaux de râble et de cuisses, car ceux-ci sont toujours plus longs à atteindre ; les égoutter aussitôt cuits, les dresser en buisson sur une serviette pliée, les envoyer en même temps qu'une saucière de sauce piquante.

849. Timbale Milanaise. (Dessin nº 134.) — Ce mets est très en vogue aujourd'hui à Paris ; bien préparé, il est à la fois excellent et distingué. — Beurrer un moule à timbale,



le décorer au fond et autour avec de la pâte à nouille très-légèrement sucrée, le foncer avec une pâte brisée préparée dans les proportions de 200 gr. de beurre pour 500 gr. de farine. Le décor est facultatif.

Hacher très-fin 250 gr. de chairs crues de lièvre ou de perdreau parées, leur mêler moitié de ce volume de foie-gras ou foies de poulardes simplement revenus à feu vif, autant de truffes crues et gros comme une noix de panade ; assaisonner le hachis, le lier avec un jaune d'œuf, l'enfermer dans un morceau de crépine ou dans un papier beurré en lui donnant l'épaisseur d'un saucisson et le placer dans un petit plafond avec du beurre pour le cuire à four modéré en le retournant ; le laisser à peu près refroidir pour le couper en tranches pas trop minces.

D'autre part, peler 2 ou trois grosses truffes, les couper en tranches un peu épaisses, les arroser avec un peu de madère et faire bouillir le liquide, simplement pour chauffer les truffes. — Avec les os et parures de gibier préparer un peu de bon jus ; quand il est passé, le lier très-légèrement et lui mêler le quart de son volume de sauce tomate ; lui adjoindre les parures et la cuisson des truffes, un bouquet d'aromates et un morceau de jambon cru. Le faire dépouiller sur le côté du feu pendant une demi-heure, le passer ensuite.

Cuire à l'eau salée 5 à 600 gr. de bon macaroni (du gros), l'égoutter, le diviser en morceaux de la longueur de 4 à 6 centim., le mettre dans une casserole et l'arroser avec une partie de la sauce pour le faire mijoter pendant un quart d'heure, de façon à ce qu'il absorbe le liquide ; le retirer alors du feu, lui incorporer 150 gr. de beurre divisé en petites parties, ainsi qu'une poignée de parmesan râpé, l'assaisonner et le laisser à peu près refroidir. Le ranger alors, par couches, dans la caisse de la timbale en l'alternant avec les tranches de truffes et les tranches du saucisson préparé. Fermer la timbale avec un rond de pâte et la cuire à bon four pendant trois quarts d'heure ; en la sortant, la renverser sur un plat, la cerner en dessus et infiltrer à l'intérieur le restant de la sauce. — Pour donner plus de luxe à ce mets on peut remplacer le hachis de gibier par des tranches de foie-gras très-légèrement cuit.

850. Lapereaux sautés aux tomates. — Dépouiller et vider 2 lapereaux ; les dépecer

en morceaux. Faire fondre dans la poêle 250 gr. de lard haché; lui adjoindre les lapereaux dépecés, les faire revenir à feu vif pendant quelques minutes; les assaisonner avec sel et poivre, leur additionner 250 gr. de petit salé coupé en gros dés, ainsi qu'un oignon haché; les sauter encore 10 minutes et les verser dans une casserole plate; leur mêler alors 4 ou 5 tomates bien en chairs, égrenées et coupées en morceaux, un bouquet de persil et une gousse d'ail; couvrir la casserole, la poser sur feu modéré, avec des cendres chaudes sur le couvercle, et finir de cuire tout doucement les lapereaux. Au dernier moment, les arroser avec un peu de glace fondue, les saupoudrer avec une pincée de persil haché, retirer le bouquet, et dresser le ragoût sur un plat chaud.

851. Lapin de garenne[1], au cary. — Dépecer en morceaux les râbles et les cuisses de 2 ou 3 lapins, les mettre dans une casserole avec du beurre et 200 gr. de petit salé coupé en gros dés; les faire revenir sur feu modéré, sans leur faire prendre beaucoup de couleur; les saler, les saupoudrer avec autant de farine que de poudre de cary, les faire revenir encore pendant quelques secondes et les mouiller (hors du feu et à couvert) avec du bouillon; remettre la casserole sur le feu et tourner le liquide jusqu'à l'ébullition, 5 minutes après, retirer la casserole sur feu modéré pour finir de cuire les viandes. 10 minutes avant de servir, changer le ragoût de casserole en passant la sauce au tamis; mêler alors au ragoût 2 gros oignons coupés en dés, assaisonnés et colorés au beurre dans une poêle.

Au moment de servir, lier le ragoût avec 2 jaunes d'œuf délayés avec un peu de crème; cuire la liaison sans la faire bouillir, dresser aussitôt le ragoût sur un plat; envoyer à part du riz cuit à l'Indienne.

852. Timbale de lapin de garenne au chasseur. — Découper 2 lapins en morceaux; déposer ceux-ci dans une terrine, les assaisonner de bon goût avec sel, poivre et un peu d'aromates pilés. Hacher très-fin 300 gr. de lard. Hacher 2 oignons, les faire revenir avec du saindoux, leur mêler quelques poignées de champignons hachés, et quand ceux-ci ont réduit l'humidité, leur adjoindre une pointe d'ail, une pincée de persil haché et 150 gr. de jambon cru coupé en petits dés; mélanger aussitôt les fines herbes avec le lard haché, incorporer à cet appareil quelques cuillerées à bouche de cognac ou de madère.

Foncer un moule à timbale avec de la pâte brisée, masquer le fond et le tour de la pâte avec une couche du hachis préparé et ranger les morceaux de lapin dans la timbale en les alternant avec une couche de hachis. Fermer la timbale avec un rond de pâte, la faire cuire au four chaud pendant une heure et quart; en la sortant, lui faire une petite ouverture sur le haut, et lui infiltrer à l'intérieur quelques cuillerées de jus mêlé avec un peu de glace et du madère; la renverser aussitôt sur un plat.

853. Petits aspics de levraut. (Dessin nº 135.) — Avec des petits ronds de truffes, décorer les parois de 14 grands moules à dariole, en les trempant à mesure dans de la gelée mi-prise. Décorer le fond avec une rosace en langue écarlate. Ranger ces moules dans une casserole plate avec de la glace pilée autour, les chemiser avec de la gelée.

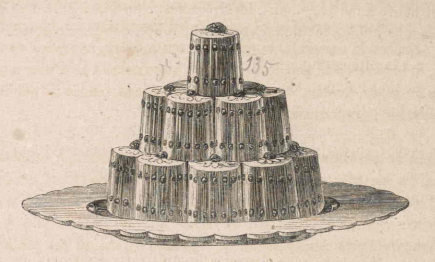
Préparer un appareil de pain de levraut en procédant comme il est dit au nº 830. Quand il est fini, lui mêler un salpicon de truffes cuites et, avec lui, emplir le vide des moules.

D'autre part, coller sur le fond d'un plat un petit montant en graisse à deux gradins :

1. Les lapins de garennes sont aussi connus sous le nom de lapins de champs.

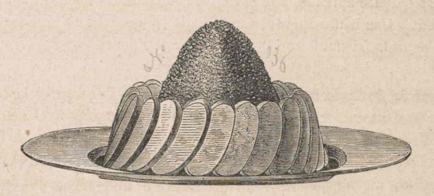
celui du bas doit être juste de la hauteur des petits moules et avoir 10 centim. de diamètre ; celui du dessus doit être un peu plus large que les moules, mais pas plus haut.

Un quart d'heure avant de servir, tremper vivement les moules à l'eau chaude et en



démouler 7 sur le fond du plat autour du montant; en dresser 6 autour du deuxième gradin et le quatorzième sur le milieu.

854. Boudins de lapereaux aux petits pois. (Dessin n° 136.) — Avec 500 gr. de filets de lapereaux, préparer une farce à quenelle dans les mêmes proportions que celle de faisan



(Voy. n° 860). Quand elle est passée, lui incorporer 4 cuillerées à bouche de fines herbes cuites, l'envelopper alors dans une feuille de papier beurré, en donnant à la masse une forme ovale; coller le papier et le plonger à l'eau bouillante. 2 secondes après, retirer la casserole sur le côté, de façon à ce que la farce poche, sans ébullition, pendant 10 ou 12 minutes. — Cette méthode de pocher la farce pour boudins est très-pratique.

Quand la farce est refroidie, la déballer pour la diviser transversalement en tranches, tremper celles-ci dans des œufs battus, les paner et les faire colorer, des deux côtés, avec du beurre fondu et épuré. Les dresser, en couronne, sur un plat, emplir le puits avec une garniture de petits pois cuits à l'eau salée, et liée avec un peu de sauce blonde et un morceau de beurre.

855. Pattes d'ours à la Russe. — En Russie on vend les pattes d'ours écorchées. C'est un mets peu connu de l'Europe centrale et peu appétissant pour les Occidentaux.

Laver les pattes d'ours, les essuyer, les saler, les déposer dans une terrine, les couvrir avec une marinade cuite au vinaigre, les faire macérer pendant 2 ou 3 jours. Foncer une caserole avec des débris de lard et de jambon, ainsi que des légumes émincés, ranger les pattes d'ours sur les légumes, les mouiller à couvert avec la moitié de leur marinade et du bouillon, les couvrir avec des bardes de lard, les faire cuire pendant 7 à 8 heures à feu très-doux, en allongeant le mouillement à mesure qu'il réduit.

Quand les pattes sont cuites, les laisser à peu près refroidir dans leur cuisson, les égoutter, les éponger et les diviser chacune en quatre parties sur leur longueur; les saupoudrer avec du cayenne, les rouler dans du saindoux fondu, les paner et les faire griller pendant une demi-heure à feu très-doux; les dresser sur un plat. Verser au fond de celui-ci une sauce piquante réduite et finie avec 2 cuillerées de gelée de groseilles.

856. Faisan à la Silésienne. — Les faisans de Silésie sont renommés dans l'Allemagne du Nord, mais ils sont loin de valoir ceux de la Bohême ; l'apprêt que je vais décrire est un mets national de cette riche province ; il est très-recherché par les Épicuriens.

Laver un kilogr. de bonne choucroute, la mettre dans une casserole avec 250 gr. de graisse d'oie et 400 gr. de petit salé lavé et blanchi à l'eau pendant 10 minutes ; mouiller la choucroute avec un verre de bouillon, faire bouillir le liquide, et au premier bouillon retirer la casserole sur feu modéré avec des cendres chaudes sur le couvercle.

Choisir un bon faisan de l'année, gras et mortifié sans excès, le plumer, le brider et le faire colorer dans une casserole à feu vif. — D'autre part, faire blanchir 4 à 5 douz. d'huîtres d'*Ostende* ou du *Holstein*, avec un verre de vin blanc ; les égoutter en conservant la cuisson, les rafraîchir, en supprimer les barbes et les tenir à couvert dans une petite casserole. — Avec la cuisson des huîtres et un peu de bon bouillon préparer une petite sauce blonde un peu consistante.

Deux heures et demie après que la choucroute est au feu lui mêler un verre de champagne. Un quart d'heure après lui adjoindre le faisan coloré en ayant soin de l'entourer avec la choucroute. Une heure après le faisan et la choucroute doivent se trouver cuits à point. Égoutter alors le faisan, faire réduire à bon feu le mouillement de la choucroute, la retirer du feu et la lier légèrement avec la sauce nécessaire ; lui mêler aussitôt les huîtres et la dresser sur le centre d'un plat ; faire un creux dans le milieu de la choucroute et ranger au fond le petit lard coupé en tranches, sur celles-ci dresser le faisan découpé en six ou huit parties et celles-ci arrosées avec un peu de glace ou de bonne sauce.

857. Pâté de faisan, façon de Strasbourg. (Dessin nº 137.) — Avec un kilogr. et demi de farine, 250 gr. de beurre, l'eau nécessaire et une pincée de sel, préparer une pâte brisée ; la briser trois fois, la mouler et la laisser reposer 2 heures.

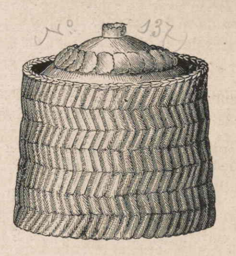
Préparer 800 gr. de hachis avec moitié chairs maigres de porc et moitié viandes de gibier, faisan, coq de bois, ou lièvre ; mêler ces viandes avec un égal volume de lard salé, lui adjoindre quelques foies de volaille sautés et les piler ensemble au mortier. Les assaisonner de bon goût et les passer au tamis ; mêler alors à cette farce quelques cuillerées à bouche de truffes hachées très-fin.

Dépecer un faisan par membres, désosser ceux-ci, couper les chairs en morceaux, les déposer dans une terrine avec un égal volume de foie-gras, 500 gr. de lard blanchi, coupé en petits dés, ainsi que quelques truffes crues pelées et coupées en quartiers ; assaisonner l'appareil avec sel et épices, l'arroser avec quelques cuillerées à bouche de madère et le faire macérer pendant 2 heures.

A l'aide d'un sachet en flanelle contenant de la farine, saupoudrer les parois d'un moule à pâté de Strasbourg [1], uni et à charnières, le poser sur un plafond couvert de papier. Abaisser les deux tiers de la pâte en abaisse ronde de 3 centim. d'épaisseur. Avec cette pâte former une caisse, en la pressant peu à peu avec les mains, et élevant les bords de la pâte à la hauteur de 7 à 8 centim.; mettre cette caisse dans le moule, fermer la

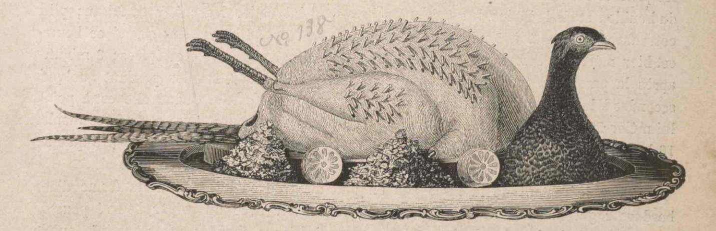
1. On vend à Paris des moules à pâtés de Strasbourg dont les parois sont estampées de façon à imiter le pinçage de la pâte.

charnière et monter la pâte en la pressant, peu à peu, avec les mains, afin de la maintenir d'une égale épaisseur sur toutes les surfaces : c'est là un point très-essentiel. Quand la pâte



dépasse les bords du moule de 2 centim., masquer les parois et le fond de la caisse avec une couche de farce préparée ; emplir ensuite le vide en alternant les viandes de faisan et la farce, monter l'appareil en dôme, masquer celui-ci avec une couche mince de farce d'abord, et ensuite avec une abaisse en pâte ; souder attentivement les bords de cette abaisse avec la bande du tour, égaliser celle-ci et la pincer sur le haut. Orner le dôme avec une couronne de ronds en pâte, faire une cheminée sur le centre du dôme ; puis enlever le moule en décrochant les charnières, pincer régulièrement toute la surface extérieure des parois, dans le genre représenté par le dessin ; dorer le dôme du pâté et envelopper les parois avec des feuilles de papier ministre, à défaut de celles-ci, avec demi-carton, légèrement beurrées, les ficeler solidement afin d'éviter que le pâté se déforme à la cuisson ; le couvrir avec du papier ordinaire et le pousser aussitôt à four modéré, mais bien atteint, pour lui donner 3 heures de cuisson. Une demi-heure après qu'il est sorti du four lui infiltrer, par le haut, la valeur d'un verre de bonne gelée d'aspic mêlée avec 2 cuillerées à bouche de glace et de madère. Laisser bien refroidir le pâté avant de l'envoyer.

858. Faisan piqué et rôti. (Dessin nº 138.) — Choisir un bon et beau faisan mâle, mortifié à point, le faire plumer, en réservant le cou avec la peau et les plumes. Mettre



aussi de côté les plumes de la queue. Quand il est vidé et flambé, lui emplir l'estomac avec 200 gr. de lard pilé avec son foie et quelques foies de volaille cuits et passés au tamis ; le brider de jolie forme et le piquer avec du lard sur les deux filets et sur les cuisses. Le fixer sur broche en appuyant ses pattes sur un tampon de papier afin qu'elles ne se brisent

pas à la cuisson ; le cuire à bon feu pendant 40 à 50 minutes avec de larges croûtes de pain disposées dans la lèchefrite et en l'arrosant souvent au pinceau avec du beurre. Dans l'intervalle, traverser le cou du faisan avec un solide fil de fer et piquer celui-ci sur un croûton de pain frit collé sur le bout d'un plat, de façon à maintenir le cou droit.

Quand le faisan est cuit le saler, le débrocher, le débrider et le poser sur les tranches de pain de la lèchefrite dressées sur le centre du plat, l'entourer avec des citrons coupés et un bouquet de cresson de chaque côté; glisser les plumes de la queue du faisan entre les tranches de pain et le plat pour les maintenir. Envoyer une saucière de bon jus.

859. Sauté de faisan aux truffes. — Flamber et vider un faisan, en détacher les cuisses et les filets, faire deux morceaux du haut de poitrine ; ranger les cuisses dans une casserole avec du beurre pour les faire cuire à moitié, leur adjoindre alors les filets, le haut de poitrine, un petit oignon et un bouquet garni d'aromates. Assaisonner les viandes, les retourner et finir de les cuire à feu modéré avec des cendres chaudes sur le couvercle ou bien à la bouche du four.

Dans l'intervalle, éplucher et peler 5 à 6 truffes crues, les couper en lames et les tenir à couvert. Couper les carcasses en morceaux, les mettre dans une casserole avec le cou, les pattes et les ailerons du faisan, ainsi qu'un petit morceau de jambon cru et quelques bonnes parures de volaille ou de veau, quelques légumes émincés et un bouquet garni. Faire revenir ces viandes à bon feu, les saupoudrer avec une pincée de farine, les mouiller avec du bouillon, du jus et un peu de vin, tourner la sauce jusqu'à l'ébullition, la retirer sur le côté et la cuire pendant trois quarts d'heure ; la dégraisser alors avec soin, la passer au tamis dans une casserole plate, lui adjoindre les épluchures des truffes et la faire réduire à feu vif en lui incorporant quelques cuillerées à bouche de madère, mais peu à peu. Quand la sauce est à point la passer et la tenir au chaud.

Quand le faisan est à peu près cuit, retirer le bouquet et l'oignon, lui mêler les truffes émincées et 4 cuillerées à bouche de madère : finir de le cuire à couvert. — Au moment de servir égoutter le faisan, diviser les cuisses et les filets, chacun en deux parties, les dresser en buisson sur un plat; égoutter avec soin la graisse de la casserole, verser la sauce sur les truffes, lui donner un seul bouillon et la verser sur le faisan.

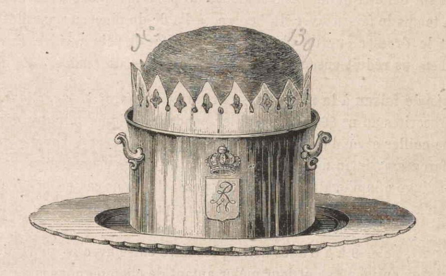
860. Quenelles de faisan, aux truffes. — Prendre 500 gr. de chairs de faisan parées, les piler et les passer au tamis. Mettre dans le mortier 400 gr. de panade préparée avec du bouillon et de la farine de riz, la bien broyer et lui mêler les chairs de faisan ; piler cette farce pendant 7 à 8 minutes, lui adjoindre 400 gr. de beurre fin ; quand ce beurre est bien mêlé, lui incorporer 3 jaunes d'œuf, l'assaisonner avec sel et épices ; 3 minutes après la passer au tamis, la déposer dans une terrine, la travailler pendant quelques secondes à la cuiller pour la lisser, en essayer une petite partie. Quand elle est à point, lui mêler 250 gr. de truffes crues, pelées et coupées en petits dés. Avec cette farce mouler 16 à 18 quenelles à l'aide de 2 grandes cuillers à bouche (Voy. n° 535); à mesure qu'elles sont moulées, les glisser dans une casserole plate et beurrée, couvrir celle-ci.

Étaler le restant de la farce sur un plat d'entrée en lui donnant la forme d'une bordure légèrement concave sur le haut ; la couvrir avec un paiper beurré pour la faire pocher à la bouche du four très-doux ou à l'étuve chaude ; coller aussitôt, sur le centre de ce plat, une jolie coupe masquée en pâte à nouille, décorée et séchée. Border ensuite le plat.

Au moment de servir, faire pocher les quenelles dans du bouillon dégraissé et passé au tamis. Les enlever à l'écumoire, les égoutter sur un linge, les éponger et les dresser en

couronne sur la bordure en farce; les masquer avec une bonne sauce brune, réduite au fumet de faisan, ensemble avec les parures de truffes. Emplir la coupe avec des petites truffes rondes, les glacer, verser la sauce dans une saucière.

861. Soufflé de faisan. (Dessin nº 139.) — Prendre les chairs d'estomac d'un faisan cuit, les couper en morceaux et les piler; leur adjoindre moitié de leur volume de riz cuit



à sec, ainsi que le foie du faisan cuit, piler de nouveau l'appareil; quand le mélange est opéré, lui mêler 3 cuillerées à bouche de sauce brune, réduite très-serrée avec un peu de bon jus tiré des parures de faisan et quelques parures de truffes. Assaisonner l'appareil de bon goût et le passer au tamis fin.

25 minutes avant de servir, chauffer l'appareil, lui incorporer, hors du feu, 6 à 7 jaunes d'œuf crus et 100 gr. de beurre fin divisé en petites parties. Travailler vivement l'appareil pendant 3 minutes, lui incorporer ensuite 4 ou 5 blancs fouettés.

Beurrer une casserole à soufflé, l'emplir à moitié avec une partie de l'appareil, appliquer alors contre les parois intérieures de la casserole une bande de papier déchiquetée large de 6 centim., dont 3 seulement doivent dépasser les bords. Emplir la casserole, en maintenant le papier contre les parois, la poser sur un petit plafond masqué avec une couche de cendres et la pousser à four doux : 25 minutes doivent suffire à la cuisson du soufflé. En sortant la casserole, l'essuyer et la poser sur un plat chaud. — Ces soufflés ne pouvant résister longtemps à l'action de l'air, doivent être mangés aussitôt cuits.

862. Faisan à la Bohémienne. — Choisir un bon faisan jeune et mortifié à point, le plumer, le flamber, couper la peau du cou sur toute sa longueur et supprimer la poche ; fendre légèrement les reins du faisan afin d'élargir l'ouverture de l'estomac et le vider de ce côté sans faire d'autre ouverture.

Désosser une grosse et bonne bécasse mortifiée, en supprimer toute la peau, couper les chairs des filets en carrés, les déposer dans une terrine avec 3 à 4 truffes crues et coupées comme les chairs; les saler légèrement, les saupoudrer avec une pincée de bonnes épices, les arroser avec 2 cuillerées de madère et les faire macérer 2 heures.

Mettre dans une casserole les intestins de la bécasse avec son foie et celui de 2 volailles, un brin d'échalote, la moitié des parures de truffes, et enfin un morceau de beurre ; les faire revenir, les assaisonner, les laisser refroidir, les piler et les passer aux tamis ; mêler alors à cet appareil 2 cuillerées à bouche de glace fondue, ainsi qu'une pointe de paprika ou de cayenne, et, avec lui, masquer la surface de 6 croûtons de pain, coupés de forme ovale et frits au beurre.

Hacher 150 gr. de lard, le piler et le mêler avec les carrés de truffes et bécasses, emplir avec lui l'estomac et le corps du faisan, lui coudre les peaux en dessous, le brider, le saler légèrement, l'envelopper dans un carré de crépine de porc en la maintenant avec de la ficelle, le traverser avec une brochette en fer et le fixer sur une broche.

50 minutes avant de servir faire partir le faisan à bon feu, placer une lèchefrite sous la broche, et sur celle-ci étaler les 6 tranches de pain masquées avec l'appareil, arroser de temps en temps le faisan avec du beurre, à l'aide du pinceau; aussitôt qu'il est cuit le débrocher et le dresser sur un plat avec les croûtes de pain garnies. Envoyer à part une saucière de bon jus réduit ensemble avec les épluchures de truffes.

833. **Pain de faisan à la monglas.** — Préparer une farce à quenelle de faisan dans les conditions prescrites au n° 860; la travailler pendant quelques minutes dans une terrine, à l'aide d'une cuiller et en lui incorporant quelques cuillerées à bouche de glace fondue. Avec cette farce emplir un moule à bordure uni ou façonné, mais bien beurré; tasser le moule sur un linge afin d'égaliser la farce, le poser dans une casserole avec de l'eau chaude arrivant jusqu'à moitié de sa hauteur, et faire pocher la farce au bain-marie pendant 40 minutes.

D'autre part, peler 3 à 4 truffes noires, les faire cuire avec le quart d'un verre de madère, les émincer en monglas et leur mêler autant de champignons cuits et autant de langue écarlate coupée comme les truffes; placer cette monglas dans une casserole pour la tenir au chaud. Avec les carcasses du faisan, un peu de vin et du jus préparer une petite sauce brune et peu liée; quand elle est dégraissée la passer dans une casserole, lui mêler les parures et la cuisson des truffes, la faire réduire en la tournant; quand elle est à point la passer au tamis, en verser la moitié sur la monglas préparée et tenue en réserve. Quand le pain est poché, le renverser sur un plat, éponger le beurre avec soin, verser la monglas dans le centre du pain et masquer celui-ci avec le restant de la sauce.

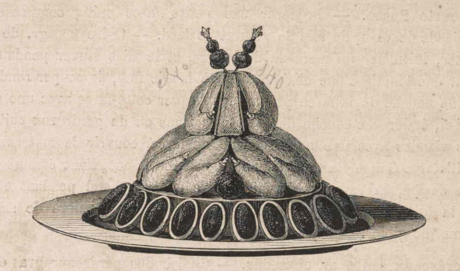
864. **Faisandeaux à la Piémontaise.** — Flamber et découper 2 petits faisans, chacun en cinq ou six parties. — Avec les cous, les gésiers, les pattes et les carcasses tirer un fumet, le passer au tamis, le dégraisser, le faire réduire et le lier avec un peu de sauce. Ranger les cuisses des faisans dans une casserole plate avec du beurre pour les faire revenir; quand elles sont à moitié cuites, leur adjoindre les filets et hauts de poitrine, 2 petits oignons émincés, 200 gr. de jambon dessalé et coupé en dés, ainsi qu'un bouquet de persil garni d'aromates; finir de les cuire tout doucement avec du feu sur le couvercle, ou bien à la bouche du four, en les retournant. Quand ils sont à point, les retirer sur une assiette, pour les parer et séparer le pilon des cuisses. Égoutter alors le beurre de la casserole et verser le fumet dans celle-ci. Quelques minutes après, enlever les oignons et le bouquet, retirer la casserole du feu et mêler les morceaux de faisan à la sauce pour les chauffer sans ébullution.

D'autre part, préparer un petit risot avec 300 gr. de riz. Quand il est fini avec le parmesan et le beurre, le verser dans un moule à bordure, en le tassant, le tenir pendant quelques minutes à l'étuve et démouler la bordure sur un plat; emplir le vide de celle-ci avec 2 truffes blanches de Piémont émincées à cru, puis dresser les cuisses de faisans sur le haut; saucer légèrement l'entrée, envoyer le restant de la sauce.

865. **Salmis de perdreaux aux truffes.** (Dessin n° 140.) — Brider 2 ou 3 perdreaux, les mettre dans une casserole avec du beurre et quelques débris de lard, les cous et les gésiers, les faire revenir à feu vif pendant 5 ou 6 minutes; les retirer sur feu modéré et

les cuire avec du feu sur le couvercle ; les laisser à moitié refroidir pour les découper chacun en cinq morceaux ; en supprimer la peau et les ranger dans une casserole.

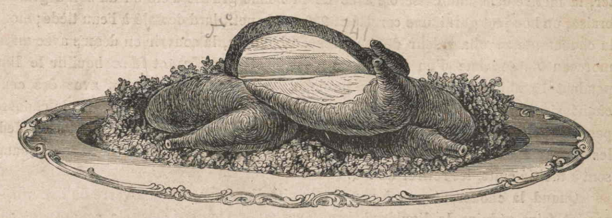
Dans l'intervalle, éplucher 4 truffes crues, les couper en petits dés et les déposer



dans une petite casserole. — Faire cuire au beurre les foies des perdreaux, avec 2 foies de volaille, les piler et les passer au tamis. Avec les carcasses et débris de perdreaux, préparer un peu de jus, le dégraisser, le faire réduire en demi-glace et lui mêler la valeur d'un verre et demi de sauce brune ; faire bouillir la sauce et la retirer sur le côté du feu pour l'écumer, la dégraisser et la passer au tamis fin. Avec cette sauce, délayer peu à peu la purée de foie, la verser sur les morceaux de perdreaux, chauffer ceux-ci sans ébullition et les dresser en buisson sur un plat.

D'autre part, couper des croûtons de mie de pain de forme ronde et d'un centim. d'épaisseur, les cerner, d'un côté, les faire frire au beurre, les vider pour les emplir avec le salpicon de truffes cuites au moment, avec un peu de madère et un peu de glace fondue. Masquer les perdreaux avec la sauce et dresser les croûtons autour.

866. Faisan rôti, découpé. (Dessin nº 141.) — Vider et brider un bon faisan, le flamber, l'éplucher avec soin, le barder, le fixer sur broche et le faire rôtir à bon feu pen-



dant 40 à 50 minutes, selon sa grosseur et surtout selon qu'il est plus ou moins faisandé. Quand il est à point le saler, le débrocher, le débrider et le découper en cinq parties ; couper la carcasse en deux sur le travers, dresser les deux morceaux sur le centre du plat, poser les deux cuisses en long, les deux ailes et le haut de poitrine sur le centre. Entourer le faisan avec du cresson, glacer les membres au pinceau et envoyer à part une saucière de bon jus. — Si on sert le faisan sans cresson on peut mettre le jus dans le plat.

Ce rôti est disposé pour être présenté aux convives; mais afin que chacun puisse y

trouver un morceau à sa guise et pas trop gros, les filets peuvent, sans inconvénient, être divisés en deux parties et remis en forme; il en est de même des cuisses. Quant au haut de poitrine, on peut indifféremment le diviser en long ou en travers.

867. Tourte Russe. — Préparer une petite farce cuite, composée par parties égales de viande de veau, de foie de veau et de lard. — Cuire 300 gr. de riz à grande eau, l'égoutter, lui mêler un morceau de beurre, et le faire étuver pendant 10 minutes. — Étaler sur une tourtière une abaisse en pâte brisée fine, la couper ronde, et la masquer avec une couche de la farce préparée; masquer cette farce avec une couche de riz, et, sur celui-ci, étaler une couche de filets de faisans ou de perdreaux cuits et émincés; masquer ces viandes avec une autre couche de farce, couvrir le tout avec une abaisse en demi-feuilletage. Couper la tourte sur les bords, en la cannelant comme un pithiviers; la dorer en dessus, la rayer et la faire cuire à four chaud pendant 45 minutes. En la sortant, la glisser sur un plat; envoyer, à part, une saucière de sauce brune réduite au fumet de gibier.

868. Perdreaux sauce au chasseur. — Choisir des perdreaux gras et très-jeunes, les plumer, les vider, les flamber et les couper en deux sur leur longueur; assaisonner chaque moitié, puis les rouler dans de l'huile, pour les paner et les faire griller à feu vif, en les retournant et en les arrosant; les dresser ensuite sur un plat et les envoyer avec la sauce suivante :

Sauce au chasseur Polonais. — Hacher un oignon et une échalote, les mettre dans une casserole avec quelques cuillerées de petit salé coupé en dés et un bouquet d'aromates; les faire revenir pendant quelques minutes, leur mêler quelques cuillerées à bouche de champignons hachés, faire réduire l'humidité de ceux-ci, et les mouiller avec 2 décil. de jus; leur adjoindre les foies des perdreaux hachés, leur donner quelques minutes d'ébullition et les lier avec une poignée de mie de pain râpée et fraîche, mêlée avec 100 gr. de beurre. Ajouter une pincée de persil, un peu de poivre, et tourner la sauce jusqu'à ce que le beurre soit dissous, la finir alors avec le jus de 2 citrons.

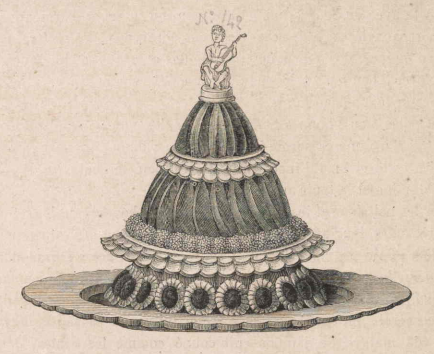
869. Perdreaux à la choucroute. — Laver 1 kilogr. de choucroute, la laisser bien égoutter, la mettre dans une casserole avec de la bonne graisse d'oie ou du bon dégraissis de braise, un bouquet garni, une carotte et 250 gr. de petit lard dessalé à l'eau tiède; mouiller la choucroute avec la valeur de 2 verres de bouillon, la couvrir en dessus avec un large morceau de couenne d'un jambon cuit, si c'est possible, et faire bouillir le liquide pendant 10 minutes; couvrir la casserole et la retirer sur feu doux, avec des cendres chaudes sur le couvercle, ou bien la placer à la bouche du four, pour cuire la choucroute pendant 4 heures. — Dans l'intervalle, brider 2 gros perdreaux avec les pattes en dedans, les piquer avec du lard, les faire revenir dans une casserole avec du beurre. Quand ils sont à moitié cuits, les retirer du feu.

Quand la choucroute est à peu près cuite, l'arroser avec un verre de bon vin blanc sec, et faire réduire le liquide à bon feu; retirer le petit lard, la couenne et les légumes, lier la choucroute avec quelques cuillerées à bouche de sauce et lui adjoindre les perdreaux. Couvrir la casserole et la retirer sur feu très-doux. Un quart d'heure après, dresser la choucroute sur un plat, poser les perdreaux dessus, après les avoir débridés, les entourer avec le petit lard paré et coupé, les glacer au pinceau et les envoyer aussitôt.

870. Chaufroix de perdreaux aux truffes. (Dessin n° 142.) — Prendre les estomacs de 5 à 6 perdreaux rôtis et froids, en détacher les filets en laissant le haut de poitrine, en

supprimer la peau et le moignon, les parer et les tremper dans une sauce chaufroix, composée avec deux tiers de sauce brune et un tiers de gelée d'aspic; les ranger à mesure sur une plaque pour faire refroidir la sauce.

D'autre part, préparer un gradin en bois masqué de graisse, taillé au couteau et collé



sur un plat. Fixer sur le haut un petit sujet coulé en graisse ou en stéarine et l'entourer à sa base avec une couronne de petites caisses plissées, garnies chacune avec une petite truffe glacée.

Quelques moments avant de servir, détacher les filets et hauts de poitrine de la plaque, avec la lame du couteau, en les touchant le moins possible ; dresser les filets sur le premier gradin, presque debout et à cheval, les entourer avec un cordon de gelée hachée ; dresser une partie des estomacs sur le dernier gradin.

871. Terrine de perdreaux rouges. — Désosser 2 perdreaux rouges, les diviser chacun en deux parties sur leur longueur, les assaisonner et les faire revenir pendant quelques minutes, avec du lard râpé et fondu, les enlever aussitôt que les chairs sont superficiellement roidies. — Émincer la moitié d'un petit foie de veau, le faire revenir à feu vif avec du lard, une pincée d'oignon haché, des aromates et quelques parures de jambon cru; quand le foie est bien atteint, le laisser refroidir, le piler et le passer au tamis. Prendre la moitié de ce volume de viande maigre de porc frais et autant de lard cru, piler ces viandes au mortier, ajouter la purée de foie; assaisonner cette farce de haut goût, avec de bonnes épices pulvérisées.

Avec des bardes de lard non salé, foncer une terrine à pâté froid, de dimension suffisante; diviser les moitiés de perdreaux, les mêler avec la farce, ainsi que quelques cuillerées de fines herbes cuites et un peu de madère ou de cognac; avec cet appareil, emplir la terrine, la couvrir en dessus avec du lard et ensuite avec une abaisse de pâte ordinaire; poser la terrine sur un plafond, la faire cuire pendant 2 heures à four modéré, en l'arrosant de temps en temps.

Quand elle est sortie du four, enlever la pâte et faire refroidir l'appareil avec un poids léger dessus. — Quand on veut servir la terrine, on enlève la graisse du haut; on découpe l'appareil et on colle la terrine sur un plat, après l'avoir bien essuyée. On l'entoure avec de la gelée.

872. Perdreaux sautés à la diplomate. — Détacher les cuisses de 2 perdreaux, en

retirer les chairs, les parer, les mêler avec un égal volume de chairs de volaille, de gibier ou de veau ; avec elles, préparer une farce à quenelles (Voy. nº 860); avec cette farce, emplir un moule à bordure beurré, pour la faire pocher au bain-marie.

Couper les estomacs des perdreaux, chacun en trois ou quatre parties, les ranger dans une casserole plate avec du beurre, un petit oignon, un bouquet d'aromates, sel et poivre. — Couper en morceaux les os et les carcasses des perdreaux, les mettre dans une casserole avec du lard émincé, des débris de jambon, des aromates et quelques grains de poivre; les faire colorer à bon feu et les mouiller avec du vin et du jus; les cuire pendant 20 minutes et passer le fonds au tamis.

Éplucher et peler 5 ou 6 bonnes truffes fraîches, les couper en dés et les tenir de côté. Mettre les parures dans une casserole plate, avec la valeur d'un verre de bonne béchamel, faire réduire celle-ci en lui incorporant, peu à peu, le fonds tiré des carcasses. Passer la sauce à l'étamine et la tenir au chaud.

Faire sauter les poitrines et les filets de perdreaux à bon feu, en les retournant ; quand ils sont à peu près cuits, leur adjoindre les truffes coupées en dés, ainsi que 4 cuillerées à bouche de madère ; finir de cuire les perdreaux et les truffes à feu modéré et avec des cendres chaudes sur le couvercle. — Au moment de servir, renverser la bordure sur un plat, dresser les filets et les poitrines de perdreaux dans le puits, retirer l'oignon et le bouquet de la casserole, en égoutter la graisse et lui verser la sauce dedans; ajouter au ragoût 150 gr. de maigre de jambon cuit coupé comme les truffes, donner quelques bouillons à la sauce, et avec elle masquer les perdreaux.

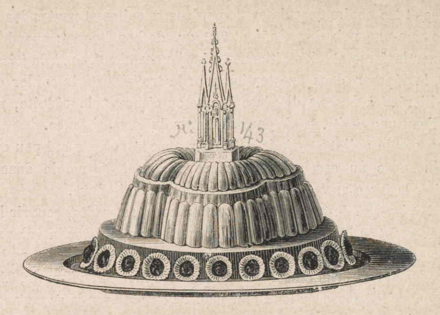
873. **Perdreaux aux choux rouges.** — Pour cet emploi, il n'est pas nécessaire que les perdreaux soient tout à fait jeunes.

Émincer 2 petits choux rouges, les mettre dans une casserole en terre ou en fer émaillé, avec un oignon, du lard fondu ou du saindoux, les faire revenir à feu modéré, jusqu'à ce qu'ils aient réduit leur humidité ; leur adjoindre alors un morceau de petit salé (250 gr.) et un verre de vin blanc ; faire bouillir le liquide, et 10 minutes après retirer la casserole sur le côté du feu avec des cendres chaudes sur le couvercle, pour cuire les choux à feu modéré.

Brider 2 perdreaux, les faire revenir dans une casserole avec du beurre pour les colorer. — Quand les choux sont aux trois quarts cuits, leur adjoindre les perdreaux et finir de les cuire ensemble : les choux doivent rester un peu fermes et de belle couleur. Aussitôt les perdreaux cuits, les égoutter, les débrider, retirer aussi le petit salé, le parer et le découper en tranches; lier alors les choux avec un morceau de beurre manié et les finir avec un filet de vinaigre, les dresser ensuite sur un plat avec les perdreaux dessus et les tranches de lard autour. — En Allemagne, on mêle souvent à ces choux rouges une pincée de graines de cumin (carvi), quand ils sont à moitié de leur cuisson; mais cet arome n'est pas du goût de tout le monde.

874. **Galantines de perdreaux à la gelée.** (Dessin nº 143.) — Désosser 3 perdreaux : avec les chairs des cuisses, quelques parties de chairs de gibier et autant de lard frais préparer une farce à la galantine, l'assaisonner de haut goût, et lui mêler 4 à 5 truffes pelées et coupées en dés. Assaisonner les perdreaux et les emplir avec la farce, mais sans trop les grossir, les coudre en leur donnant une forme ronde, les envelopper chacun dans un petit linge, les ficeler et les cuire pendant cinq quarts d'heure dans un bon fonds comme la galantine de volaille. Quand les galantines sont égouttées, les déballer pour les réemballer et les laisser refroidir rondes. Les déballer ensuite, les parer et les découper en tranches minces sans séparer celles-ci. Les glacer au pinceau.

Ranger dans une terrine 3 moules à galantines (c'est ainsi qu'on les appelle), les entourer avec de la glace pilée et faire prendre au fond une couche de gelée bien claire.



Quand la gelée est raffermie, poser une galantine dessus et finir d'emplir les moules, peu à peu, aussi avec de la gelée, mais en maintenant les galantines sur le milieu. Une heure après tremper tour à tour les moules à l'eau chaude, les essuyer et les renverser autour d'un petit sujet en graisse fixé sur le centre d'un pain-vert. Entourer celui-ci avec des petites caisses en papier garnies chacune avec une petite truffe cuite, refroidie et glacée au pinceau. — Cette entrée, d'un très-joli effet, est destinée à figurer sur table.

875. **Perdreaux à la Sierra Morena.** — Ce mets est d'origine espagnole et en porte le cachet. — Brider 2 perdreaux avec les pattes en dedans, les flamber, les mettre dans une casserole avec de l'huile, 4 petits oignons, une carotte, un morceau de céleri, 250 gr. de jambon coupé en gros dés, quelques gousses d'ail, thym, laurier, poivre en grains et clous de girofle ; poser la casserole sur feu vif, faire revenir ces ingrédients pendant 8 à 10 minutes, les mouiller avec un verre de bouillon et faire vivement réduire celui-ci ; quand il est tombé à glace, mouiller les perdreaux à trois quarts de hauteur avec un demi-verre de vinaigre et du bouillon; couvrir les perdreaux avec un rond de papier huilé et la casserole avec son couvercle ; poser celle-ci sur des cendres chaudes avec du feu dessus ou bien la tenir à la bouche du four jusqu'à ce que les perdreaux soient cuits.

Dans l'intervalle, faire frire dans de l'huile 3 poignées de mie de pain râpée; aussitôt qu'elle est de couleur blonde et sèche, retirer la casserole du feu pour en égoutter l'huile; quand les perdreaux sont cuits passer le mouillement au tamis, le dégraisser et avec lui délayer, sur le feu et peu à peu, la mie de pain frite, de façon à obtenir une sauce légère; au premier bouillon retirer la casserole sur le côté et cuire la sauce pendant 25 minutes : elle doit alors se trouver liée à point et de bon goût; la passer au tamis et la verser sur les perdreaux préalablement débridés et dressés sur un plat chaud.

876. **Les perdreaux au chasseur.** — Prendre 3 jeunes perdreaux, les vider, les diviser en deux, sur la longueur, couper les pattes, fendre la peau du pilon, afin de passer la jambe en dessous; battre légèrement chaque moitié, les assaisonner, les rouler dans de l'huile, les paner et les faire griller pendant 14 à 15 minutes en les retournant; les dresser sur un plat et masquer le fond de celui-ci avec un peu de sauce Madère.

877. **Pain de perdreaux à la Périgueux.** — Éplucher 4 à 6 truffes fraîches, les peler et les couper en petits dés. — Détacher les cuisses de 2 petits perdreaux crus pour les faire

cuire en même temps que leurs foies avec du saindoux ou du beurre, et les laisser refroidir. Détacher alors les filets crus des estomacs, les parer et les piler avec les épluchures des truffes, les foies et les chairs de cuisses de perdreaux cuites et parées des parties dures; ajouter gros comme une noix de panade et 200 gr. de bon beurre; quand le mélange est opéré assaisonner la farce et lui additionner 4 à 5 jaunes d'œuf, un à la fois; la passer ensuite au tamis, la déposer dans une terrine pour la travailler à la cuiller en lui incorporant 4 à 5 cuillerées à bouche de glace fondue ou d'espagnole réduite, mais froide, en faire pocher à l'eau une petite partie pour s'assurer de sa consistance.

Beurrer un moule uni et à cylindre, l'emplir avec la farce, peu à peu et en la tassant, couvrir le dessus avec un cercle de papier beurré, poser le moule dans une casserole pour faire pocher la farce au *bain-marie* pendant une demi-heure.

Mêler un demi-verre de madère aux truffes coupées en dés, couvrir la casserole et faire réduire vivement le liquide de moitié; les mouiller alors avec la valeur d'un verre de bonne sauce brune ou du jus lié, préparé avec les carcasses des perdreaux, la faire bouillir pendant 2 secondes et retirer la casserole du feu. — Au moment de servir, démouler le pain sur un plat, éponger le beurre du fond et masquer l'entrée avec la sauce aux truffes.

878. **Mancelle de perdreaux.** — Avec les chairs de 2 perdreaux cuits, préparer une purée, en procédant comme il est dit au nº 884. Avec les chairs d'un perdreau cru, moitié de leur volume de panade, autant de beurre et 2 jaunes d'œuf, préparer une farce à quenelle; quand elle est finie, l'introduire dans une poche à douille, et, avec elle, pousser symétriquement autour du fond d'un plat (la cuvette) des demi-boules dans le genre des coquilles de meringues; sur chacune de celles-ci poser une petite truffe coupée ronde, cuite pendant 2 minutes avec du vin et de la glace fondue; couvrir le plat avec un papier beurré; le pousser à four chaud, et faire pocher la farce pendant 10 minutes.

Au moment de servir, chauffer la purée, en la tournant et sans la faire bouillir; sortir le plat du four, et garnir le vide formé par la farce avec la purée; glacer les truffes, et arroser la purée avec un peu de glace fondue.

879. **Quenelles de perdreaux au fumet.** — Lever les chairs d'estomac de 2 perdreaux frais, les parer, les couper en morceaux et les piler; leur mêler un tiers de leur volume de bonne panade et autant de beurre; quand le mélange est opéré et que la farce est lisse, incorporer à celle-ci 2 ou 3 jaunes d'œuf, l'assaisonner avec sel et muscade, la passer au tamis et la déposer dans une terrine pour la travailler pendant quelques minutes à la cuiller en lui mêlant, peu à peu, quelques cuillerées à bouche de glace fondue. Essayer alors une petite partie de cette farce en la faisant pocher.

Avec la farce préparée mouler, selon la règle prescrite au nº 535, 15 à 18 quenelles dans des cuillers à bouche de grosseur ordinaire; à mesure qu'elles sont moulées, les glisser, l'une à côté de l'autre, sur le fond d'une casserole plate et beurrée.

Dans l'intervalle, mettre les cuisses et les carcasses de perdreaux dans une casserole avec des débris de lard et de jambon, des légumes émincés, feuilles de persil, aromates et quelques grains de poivre; les faire colorer à bon feu, les mouiller avec moitié vin blanc et moitié bouillon; écumer le liquide et retirer la casserole sur le côté du feu en la tenant à couvert. 35 minutes après passer le fonds de cuisson au tamis, dans une terrine, le dégraisser avec soin, le laisser refroidir et le clarifier avec 150 gr. de maigre de veau, un demi-verre de madère et un œuf, en procédant comme il est dit pour le consommé. Quand le fonds est clarifié, le verser dans une petite casserole, le faire bouillir et le lier très-légèrement avec un peu d'arrow-root délayé; le faire bouillir encore quelques minutes et le tenir de côté. — Au moment de servir, faire pocher les quenelles à l'eau bouil-

lante et salée, les égoutter aussitôt sur un linge, les dresser en buisson dans un plat creux et les masquer avec l'essence.

880. Pain de perdreaux aux truffes. (Dessin nº 144.) — Détacher des os les chairs d'un perdreau cuit; les mettre dans le mortier avec quelques foies de volaille cuits; quand



les viandes sont converties en pâte, leur mêler la valeur d'un demi-verre de sauce brune réduite avec les parures de quelques truffes crues; les passer ensuite à travers un tamis fin.

Déposer l'appareil dans une terrine, le travailler avec une cuiller en lui incorporant 4 cuillerées à bouche de bonne gelée, puis 200 gr. de beurre fin, manié et divisé en petites parties; quand le beurre est tout incorporé, verser l'appareil dans un moule à six pans. Tenir celui-ci sur glace pendant une heure; le tremper ensuite à l'eau chaude pour démouler le pain de perdreau sur un *pain-vert* collé sur un plat et ayant une petite colonne fixée sur son centre. Glacer le pain au pinceau, décorer les faces avec une rosace formée d'un rond de blanc d'œuf et des losanges de truffes cuites. Fixer sur le haut de la colonne une petite coupe coulée en graisse et garnie avec des truffes nappées à la gelée. Entourer la base du pain avec une couronne de truffes en petites caisses, et le fond du plat avec de jolis croûtons de gelée.

881. Épigrammes de perdreaux à la Provençale. — Lever les filets de 2 perdreaux crus, en laissant les filets mignons attachés à la charpente de l'estomac, les parer selon la règle et les marquer dans une casserole avec du beurre épuré. Détacher les filets mignons, les battre légèrement, les accoupler de deux en deux, à l'aide d'un peu de farce, en leur donnant la même forme qu'aux gros filets, les assaisonner et les ranger dans la casserole.

Avec les chairs crues d'un perdreau, ainsi que quelques parures de volaille ou de gibier, préparer une petite farce à quenelle; couper les carcasses et les os en morceaux, les faire revenir avec quelques légumes, quelques parures de jambon et une pincée d'aromates, les mouiller avec du vin et du jus, 25 minutes après passer le liquide à travers un linge, le dégraisser et, avec lui, tirer uue petite sauce brune. Diviser la farce en six parties, déposer celles-ci sur la table saupoudrée avec de la farine et les rouler en forme de poire, les aplatir avec la lame d'un couteau en leur donnant la forme et les dimensions des filets de perdreaux, les ranger à mesure dans une casserole beurrée pour les faire pocher à l'eau salée, les égoutter et les laisser refroidir; les paner aux œufs, les ranger dans une casserole plate avec du beurre fondu et les faire colorer des deux côtés en les retournant. Quand ils sont cuits les égoutter, et leur piquer une manchette.

D'autre part saler légèrement les filets, les faire pocher à feu vif en les retournant et en les tenant *vert-cuits;* quand ils sont à point, en égoutter le beurre et les arroser avec 3 cuillerées à bouche de sauce; les dresser aussitôt en couronne sur un plat, en les alternant avec les boudins; emplir le vide de la couronne avec une garniture de champignons ou cèpes sautés à la Provençale et liés avec le restant de la sauce.

882. Crépinettes de filets de perdreaux. — Lever les filets de 4 perdreaux tendres, en supprimer les os et la peau, les fendre sur l'épaisseur des chairs et les fourrer avec un petit hachis fin composé de lard frais, jambon cru, truffes crues, une pointe d'échalote, sel et poivre; assaisonner les filets, les masquer de chaque côté avec 2 ou 3 tranches de truffes crues, les envelopper alors chacun dans un carré de crépine de porc, les rouler dans du saindoux, les paner et les faire griller à feu modéré pendant 12 à 14 minutes en les retournant; les dresser ensuite sur un plat avec une demi-glace dessous. — Avec les 8 filets mignons légèrement battus, on peut faire 2 crépinettes.

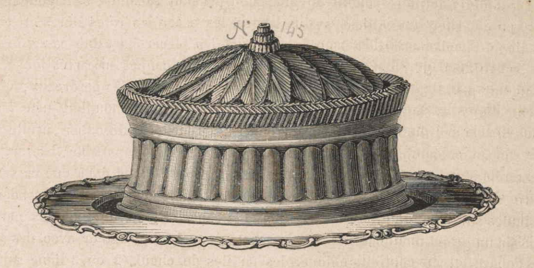
883. Escabescia de perdreaux. — Ceux qui ont voyagé en Espagne savent que les auberges de ce pays ne jouissent pas d'une grande renommée culinaire; mais, du moins, le voyageur est sûr d'y trouver le populaire *escabescia* et cet excellent jambon fumé, si tendre, si bon dans toutes les contrées. Avec ces deux mets, du pain exquis et de l'eau qui vaut presque du vin, si on ne dîne pas de façon luxueuse, on peut, du moins, apaiser agréablement sa faim. — Flamber et découper 2 ou 3 perdreaux, chacun en cinq parties, les mettre dans un sautoir avec beaucoup d'huile et beaucoup d'aromates, 2 têtes d'ail non épluchées, poivre en grains et clous de girofle. Quand ils sont bien revenus, les mouiller, juste à hauteur, avec du vinaigre et du bouillon, les laisser cuire tout doucement, mais assez longtemps pour qu'ils soient très-tendres. A ce point, le mouillement doit se trouver très-court, lui mêler quelques cuillerées de gelée d'aspic ou simplement de la cuisson de pied de veau; faire bouillir le fonds, et 3 minutes après retirer la casserole du feu; ranger les perdreaux dans une terrine, les arroser avec leur cuisson, en la passant. Les laisser bien refroidir avant de les servir.

884. Purée de perdreaux aux croûtons. — Lever les chairs de 2 petits perdreaux cuits, en supprimer la peau et les nerfs, les couper et les piler avec un morceau de beurre, ainsi que quelques cuillerées à bouche de sauce froide tirée des carcasses de perdreaux; assaisonner l'appareil avec sel et muscade, le passer au tamis et déposer cette purée dans une terrine. Piler les foies de perdreaux avec 2 ou 3 foies de volaille cuits, les passer également au tamis et mêler à cette purée quelques cuillerées de glace fondue; avec elle, masquer (d'un côté seulement) 7 à 8 croûtons de pain frits au beurre, en ayant soin de la lisser avec la lame d'un couteau en la faisant bomber; ranger ces croûtons sur un couvercle de casserole, les masquer au pinceau avec un peu de sauce et les tenir à la bouche du four pour les glacer.

Au moment de servir, chauffer la purée de perdreaux sans la faire bouillir, en la travaillant vivement sur feu modéré et en lui mêlant 2 ou 3 cuillerées à bouche de sauce : elle doit néanmoins rester consistante; la dresser en dôme sur un plat, l'arroser au pinceau avec un peu de sauce ou de glace fondue et l'entourer avec les croûtons farcis.

885. Les Rissoles de perdreaux, à la Russe. —Lever les filets de 2 perdreaux crus, parer les chairs pour les hacher fin, hacher également 150 gr. de moelle de bœuf crue, ainsi que 150 gr. de lard blanchi, assaisonner le hachis, avec sel et muscade, lui mêler 2 truffes crues et hachées, le lier avec un jaune d'œuf. Avec cet appareil préparer des rissoles, les faire frire, les égoutter et les dresser en buisson sur serviette.

886. Pâté-froid de perdreaux. (Dessin n° 145.) — Préparer 2 kilogr. de pâte brisée (Voy. n° 175). — Beurrer un moule à pâté-froid, le poser sur un plafond couvert de papier et le foncer avec la pâte. — Flamber 4 à 5 perdreaux, en détacher les cuisses pour les désosser,



retirer la peau des chairs et couper celles-ci en morceaux pour les faire piler. — Détacher les filets de l'estomac des perdreaux, les couper en carrés, les déposer dans une terrine, leur adjoindre moitié de leur volume de lard blanchi et coupé en gros dés, puis 300 gr. de truffes crues et coupées comme le lard. Assaisonner ces viandes, ainsi que les truffes, avec du sel et des épices, les arroser avec quelques cuillerées à bouche de madère et les laisser macérer pendant 2 heures.

Hacher 800 gr. de viande maigre de porc ; la piler avec les chairs des cuisses de perdreaux, lui adjoindre 800 gr. de lard salé, mais non fumé ; assaisonner cette farce, et 5 minutes après la déposer dans une terrine pour lui mêler 2 truffes. — Avec une partie de cette farce, masquer le fond et le tour de la caisse, en lui donnant l'épaisseur d'un demi-centim. ; ranger alors les filets de perdreaux et la garniture par couches alternées avec de la farce, monter l'appareil en dôme, dépassant la hauteur du moule, le couvrir avec des bardes minces de lard frais et le masquer avec une abaisse ronde de pâte, en soudant celle-ci avec la pâte des bords. Couper droit la bande en relief, la pincer sur le haut et sur les côtés. Terminer le pâté en procédant comme à l'égard de celui de faisan, le cuire à four modéré pendant 2 heures et demie, en ayant soin de le couvrir avec du fort papier. Une demi-heure après que le pâté est sorti du four, lui infiltrer par l'ouverture du haut un peu de bon jus réduit, ensemble avec les parures de truffes, un peu de madère et un peu de gelée grasse ; laisser refroidir le pâté pendant 24 heures. Le poser ensuite sur un plat long. — On peut entourer le pâté avec des croûtons de gelée.

887. Croquettes de perdreaux, à la Lyonnaise. — Avec les chairs crues de 2 perdreaux préparer une farce à quenelle ; quand elle est passée, la tenir sur glace, une demi-heure après la prendre avec une cuiller, par petites parties, laisser tomber celles-ci sur la table saupoudrée de farine, les rouler en forme de bouchon, faire un creux dans le centre à l'aide du manche d'une petite cuiller en bois, trempé dans du beurre chaud, emplir aussitôt ce creux avec un hachis de truffes crues, lié à chaud avec de l'espagnole bien réduite ; fermer l'ouverture avec de la farce crue, tremper les croquettes dans des œufs battus pour les paner. Quelques minutes avant de servir, les plonger à friture chaude ; quand elles sont de belle couleur, les dresser en buisson sur une serviette pliée.

888. Timbale de perdreaux à l'Alsacienne. — Préparer d'abord un hachis avec 250 gr.

de maigre de porc frais, autant de lard et autant de jambon cru; l'assaisonner de haut goût, le piler au mortier, lui mêler quelques cuillerées à bouche de fines herbes, ainsi qu'un peu de panade et un œuf entier, le passer ensuite au tamis.

Dans l'intervalle, faire bouillir un gros chou pendant 15 minutes, l'égoutter, le rafraîchir, en détacher les feuilles les plus larges, les parer des côtes dures et les étaler sur un linge. Flamber et brider 2 ou 3 perdreaux, les placer dans une casserole avec un peu de beurre, 350 gr. de petit salé et de jambon crus, coupés en carrés longs, ajouter un bouquet de persil garni d'aromates et faire revenir vivement les perdreaux; quand ils sont bien colorés les saupoudrer avec une pincée de farine et les mouiller, juste à hauteur, avec du vin blanc et du bouillon pour les cuire à feu modéré; découper ensuite ces perdreaux, chacun en cinq parties, en supprimant les os autant que possible; les ranger dans une casserole avec le lard et le jambon, passer la sauce au tamis dans une casserole, lui adjoindre 4 à 5 truffes crues pelées et coupées en quartiers; cuire celles-ci pendant quelques minutes sur le côté du feu; verser ensuite la sauce et les truffes sur les perdreaux.

Choisir un grand moule à timbale, le masquer au fond et autour avec des tranches minces de lard, et sur celui-ci appliquer des feuilles de choux (2 ou 3 l'une sur l'autre) afin de former un soutien suffisant; masquer les choux, au fond et autour, avec une couche de hachis de porc, masquer aussi le hachis avec des feuilles de choux, et dresser dans le vide du moule les membres des perdreaux entremêlés avec les truffes, le lard, le jambon et la sauce. Fermer l'ouverture de la timbale. Avec une couche de farce, masquer celle-ci avec des feuilles de choux, poser la timbale dans un plafond avec de l'eau dedans, la pousser à four modéré et la cuire 2 heures. Au moment de servir, démouler la timbale sur un plat, enlever le lard et la graisse, la masquer avec le restant de la sauce.

889. Perdreaux à l'Italienne. — Brider 3 perdreaux, les faire revenir au saindoux, dans une casserole, les ranger ensuite de façon qu'ils forment le triangle en laissant un vide au milieu; placer dans ce vide quelques petits oignons, quelques carottes, les uns et les autres blanchis, ainsi que 200 gr. de jambon cru coupé en gros dés, 2 gousses d'ail et un bouquet d'aromates; mouiller les perdreaux à hauteur avec un verre de *marsala* sec et du bouillon, poser la casserole sur feu vif pour faire bouillir le liquide et 5 minutes après la retirer sur le côté du feu avec des cendres chaudes sur le couvercle; finir de cuire ainsi les perdreaux. Au moment de servir, égoutter le fonds de leur cuisson en le passant au tamis, le dégraisser, le lier avec un peu de bonne sauce tomate, faire bouillir la sauce et la verser sur les perdreaux; les faire mijoter pendant quelques minutes, les égoutter, les débrider et les dresser sur un plat.

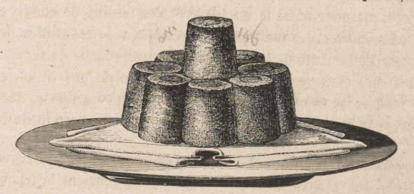
890. Perdreaux à la Sybarite. — Vider 2 perdreaux par l'estomac et désosser 2 bécassines. — Peler 2 truffes crues, piler les parures avec les foies cuits de la bécassine et des perdreaux, ainsi qu'avec un morceau de moelle de bœuf crue; assaisonner l'appareil, le passer au tamis et lui mêler les truffes crues, coupées en petits dés. Assaisonner les chairs intérieures des bécassines, poser une partie de l'appareil sur le centre de chacune d'elles, les rouler sur elles-mêmes et les introduire, une dans l'intérieur de chaque perdreau; emplir l'estomac de ceux-ci avec le restant de l'appareil, les brider, les saler et les envelopper dans un carré de crépine de porc. 24 heures après traverser les perdreaux avec une brochette mince, les fixer sur une broche et les faire rôtir à bon feu pendant 25 minutes, les débrocher, les débrider et les dresser sur un plat avec du bon jus réduit.

891. Perdreaux à la Piémontaise. — Brider 2 perdreaux avec les pattes en dedans, leur masquer l'estomac avec des tranches de citron et soutenir celles-ci avec des bardes

de lard. — Foncer une casserole plate avec des débris de lard et de jambon, des légumes émincés et un bouquet d'aromates ; poser les perdreaux sur ce fond, les mouiller avec un verre de vin blanc sec, faire bouillir le liquide et finir de cuire les perdreaux à la bouche du four, en les retournant ; quand ils sont à point, les débrider, les découper chacun en cinq parties et les ranger dans une petite casserole pour les tenir au bain-marie. Égoutter la graisse de la casserole, mêler les carcasses des perdreaux au fonds de cuisson, l'allonger avec la valeur d'un verre de bon jus et un demi-verre de madère ; faire bouillir le liquide, le passer au tamis, le dégraisser, le faire réduire de moitié et le lier avec une petite sauce tomate ; verser cette sauce sur les membres des perdreaux et les tenir au chaud.

Dans l'intervalle, préparer un petit appareil de pouleinte ; le finir avec du beurre et du parmesan ; le verser dans un moule à bordure beurré, le laisser raffermir pendant 8 à 10 minutes, et renverser la bordure sur un plat ; dresser alors les membres de perdreaux dans le puits, les cuisses au fond, les filets et hauts de poitrine en dessus, les arroser avec la sauce.

892. Petites timbales de nouilles à la purée de perdreaux. (Dessin nº 146.) — Préparer une pâte à nouilles (V. nº 963) avec 4 à 500 gr. de farine. La laisser reposer, la diviser en cinq



ou six parties, abaisser celles-ci très-minces pour les faire sécher pendant quelques minutes, les émincer, les faire cuire à l'eau salée, les égoutter sans les rafraîchir, les remettre dans la casserole, les assaisonner, leur incorporer 150 gr. de beurre et 100 gr. de parmesan râpé ; les verser alors dans une casserole plate et beurrée ; les étaler en couche de 6 centim. d'épaisseur. Faire refroidir l'appareil sous presse légère, puis couper les petites timbales à l'aide du sixième coupe-pâte uni, les tremper aussitôt dans des œufs battus pour les paner, les cerner d'un bout avec un petit coupe-pâte pour marquer le couvercle, puis les plonger à grande friture et les faire frire de belle couleur ; les vider aussitôt, les remplir avec une purée de perdreaux chauffée (nº 884), glacer la purée en dessus et la couvrir. Dresser les timbales en buisson sur une serviette pliée.

893. Perdreaux gris rôtis, à la Polonaise. — Vider et brider 2 perdreaux gris, les flamber, les piquer avec du lard sur l'estomac et les cuisses, les saler légèrement, les mettre dans une carrerole avec du beurre et leur faire prendre couleur, avec du feu sur le couvercle. Quand ils sont à moitié cuits, les mouiller avec la valeur d'un demi-verre de crème aigre et finir de les cuire en les arrosant ; les égoutter ensuite, les débrider et les dresser sur un plat. Verser un peu de bon jus dans la casserole, faire bouillir le fonds et le lier avec un petit morceau de beurre manié ; réduire quelques secondes la sauce et la passer au tamis sur les perdreaux. — A défaut de crème aigre, on peut employer de la bonne crème double et finir la sauce, après l'avoir réduite, avec un filet de vinaigre ou jus de citron. Cette méthode donne un excellent résultat ; il serait regrettable qu'on ne l'adoptât pas en France.

894. Grouses rôtis, à la mie de pain. — Plumer, flamber, vider et brider 2 grouses, les enfiler sur leur longueur avec une brochette en fer et fixer celle-ci par les 2 bouts à une broche, les faire rôtir en les arrosant avec du beurre. Quand ils sont à peu près cuits, les retirer du feu, les saler, les saupoudrer entièrement avec une légère couche de farine et les remettre au feu pour les sécher superficiellement; les arroser alors avec du beurre, les débrocher, les débrider et les dresser sur un plat avec du jus. — Dans l'intervalle, faire griller au four quelques croûtes de pain blanc, quand elles sont de couleur blonde, les piler et les passer à travers une passoire fine, lui mêler un peu de beurre et la tenir au chaud dans une saucière, pour l'envoyer avec le rôti. — En Angleterre, on sert cette mie de pain avec les grives, les bécasses, les bécassines et les vanneaux.

895. Côtelettes de grouses, sauce Victoria. — Choisir 3 ou 4 jeunes grouses de la grosseur d'un pigeon, les flamber, les vider et les couper chacun en deux parties sur la longueur. Fendre en travers les chairs du pilon de la cuisse, faire passer le bout de la patte sous la peau du pilon, en la faisant sortir du côté de la carcasse; battre légèrement chaque moitié de grouse, les parer, les assaisonner avec sel et poivre, les rouler dans du beurre fondu, les paner et les faire griller à feu modéré pendant 12 minutes, en les retournant, les dresser alors sur un plat chaud et les envoyer avec la sauce suivante :

Sauce Victoria. — Mettre dans une petite casserole une cuillerée à bouche d'échalotes hachées, un petit bouquet d'aromates et le jus de 2 citrons; couvrir la casserole, faire bouillir le liquide pendant 2 minutes, lui mêler 3 à 4 cuillerées à bouche de champignons crus et coupés en dés fins; cuire ceux-ci jusqu'à ce qu'ils aient réduit leur humidité; les mouiller ensuite avec la valeur d'un demi-verre de glace fondue; faire bouillir le liquide et le retirer du feu, pour lui incorporer, peu à peu, 150 gr. de bon beurre; tourner la sauce sur le côté jusqu'à ce que le beurre soit incorporé, mais sans la faire bouillir. Quand elle est crémeuse et bien liée, lui additionner un filet de vinaigre, une cuillerée à bouche de soya, 2 cuillerées de cornichons coupés en dés fins, ainsi qu'une pincée de feuilles d'estragon coupées en losange.

896. Pâté de grouses à l'Écossaise. — Dépecer 2 grouses, chacun en cinq parties; assaisonner celles-ci avec sel et poivre. Masquer le fond d'un plat à pâté avec quelques lames de jambon et de bœuf crus, ranger les morceaux de grouses dessus, les saupoudrer avec un peu d'échalote hachée, combler les vides avec quelques jaunes d'œuf, masquer également les viandes avec des tranches de jambon cru, les mouiller à moitié de hauteur avec un peu de bon jus froid, les couvrir avec de la pâte et terminer le pâté en procédant comme il est dit au n° 573; le dorer et le faire cuire à four modéré pendant une heure; en le sortant, le poser sur un autre plat.

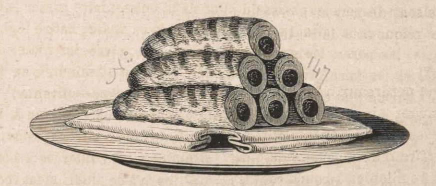
897. Filets de perdreaux, sauce bigarade. — Lever les filets de 3 perdreaux en laissant les filets mignons attachés à la charpente de l'estomac, supprimer l'épiderme et le bout de l'aileron des gros filets, les battre légèrement avec le manche du couteau humide, les parer en pointe, d'un côté, et les arrondir de l'autre; les ranger alors dans une casserole plate avec du beurre fondu. Parer aussi les filets mignons, les battre avec le manche du couteau, les masquer, d'un côté, avec un peu de farce à quenelle préparée avec les parures des filets, en souder deux ensemble en leur donnant la forme des gros filets et les ranger dans la même casserole à côté de ceux-ci.

Au moment de servir, saupoudrer les filets avec un peu de sel, les faire partir à feu vif pour les saisir, des deux côtés, en les tenant *vert-cuits*, comme les filets de volaille. A ce point les égoutter sur un linge et les dresser en couronne sur un plat; les masquer

avec une sauce bigarade et les alterner avec des croûtons de pain frits, parés de la même forme et glacés au pinceau. Verser la sauce dans le puits de la couronne :

Sauce bigarade. — Couper en rubans le zeste d'une grosse bigarade ou d'une orange verte, émincer ces rubans en travers et en filets comme pour une julienne de légumes, les plonger à l'eau bouillante, les faire cuire et les égoutter. Mettre dans une petite casserole une cuillerée à bouche d'échalotes hachées, les faire revenir avec un morceau de beurre, les mouiller avec un peu de bouillon, ainsi qu'un filet de vinaigre et les faire cuire en faisant réduire le liquide à glace. Verser alors dans la casserole la valeur d'un verre de sauce brune ou de jus lié, lui adjoindre le zeste de la bigarade, faire bouillir la sauce pendant 2 minutes, la retirer et lui incorporer le jus de 2 bigarades.

898. **Cannelons à la purée de perdreaux.** (Dessin n° 147.) — Abaisser mince 4 à 500 gr. de feuilletage à huit tours, distribuer la pâte en bandes d'un centim. et demi de largeur.



Beurrer 10 bâtons à cannelons, les envelopper tour à tour avec les bandes de pâte, en spirale et à cheval, leur donner la longueur de 10 centim., les ranger à mesure sur une plaque, les dorer et les cuire à bon four ; quand ils sont de belle couleur, les sortir ; quelques minutes après, enlever le bâton et garnir l'intérieur, à l'aide d'une poche à douille, avec de la purée de perdreaux chauffée avec un peu de glace fondue et mêlée avec un salpicon de truffes. Masquer l''ouverture avec un rond de truffes et dresser les cannelons en pyramide sur une serviette pliée.

899. **Perdreaux rouges rôtis, aux truffes.** — Les perdreaux sont les jeunes rejetons des perdrix ; l'espèce en est assez variée en Europe. Elle offre trois spécimens, physiquement bien distincts : le perdreau blanc des Alpes, peu répandu ; le perdreau gris du Nord, peu commun en France, et enfin le perdreau rouge ou *bartavelle*, tous deux communs en France et dans le midi de l'Europe. Les plus beaux, sinon les meilleurs, sont ceux que fournit l'Espagne. Le perdreau gris et le rouge se distinguent, non-seulement par la couleur de leur robe, mais aussi par le volume de leurs corps : le perdreau gris est beaucoup plus petit que le premier. Quant à leurs qualités gastronomiques, elles sont à peu près les mêmes, quoique les perdreaux rouges soient généralement plus estimés des gourmets ; mais les perdreaux sont comme les lièvres : l'arome de leur chair est plus ou moins parfumé, selon les contrées où ils vivent ; le point essentiel est de les avoir tendres [1]. Contrairement aux faisans et aux bécasses, les perdreaux n'exigent pas une mortification très-accentuée.

Plumer 2 perdreaux, les flamber, en supprimer la poche, en fendant la peau du cou, et les vider par l'extrémité opposée. — Peler 5 ou 6 truffes noires et fraîches, les couper en quartiers et les assaisonner ; hacher les épluchures, les piler avec un peu de lard frais,

1. Tant que la *maître-penne*, c'est-à-dire la plume placée à l'extrémité de l'aileron, reste pointue et tachée d'un point blanc, le perdreau est jeune et tendre ; du moment qu'elle est arrondie à son extrémité, il est dur.

leur additionner les foies des perdreaux cuits et mêlés avec 2 ou 3 trois foies de volaille ; assaisonner l'appareil et le passer au tamis. — Faire fondre 150 gr. de lard râpé, lui adjoindre les truffes coupées, les chauffer pendant 2 secondes, en les sautant; les mêler ensuite avec la farce et emplir aussitôt le corps et l'estomac des perdreaux ; en coudre es issues, les brider et les fixer sur broche pour les faire rôtir à feu modéré pendant 14 à 15 minutes, selon leur grosseur, en les arrosant avec du beurre. Au moment de servir, les saler, les débrocher, les débrider et les dresser sur un plat avec des citrons coupés autour. Mêler un peu de jus au fonds de la lèchefrite : le faire bouillir, le dégraisser, le réduire en demi-glace, le passer au tamis et le verser dans une saucière.

Découpage. — Le perdreau est un des gibiers les plus faciles à découper. On détache d'abord les cuisses et on divise l'estomac en trois parties, 2 filets et le haut de poitrine. L'estomac est la partie la plus délicate du gibier, mais les cuisses sont aussi très-estimées. Quand les perdreaux sont tout jeunes, on les coupe simplement par le milieu sur la longueur. Quand ils sont de moyenne grosseur, on en fait trois morceaux, c'est-à-dire qu'on coupe le filet de chaque côté de l'estomac, en lui laissant adhérer la cuisse et une partie de la carcasse.

900. Filets de perdreaux à l'ancienne.— Lever les filets de 2 perdreaux, les parer selon la règle et les ranger, ainsi que les filets mignons, dans une casserole plate avec du beurre ; faire sauter les cuisses de ces perdreaux dans une autre casserole pour les cuire, les assaisonner, les faire refroidir et les désosser; supprimer les parties dures des chairs, piler celles-ci avec 3 cuillerées à bouche de riz bien cuit et sec; ajouter un morceau de beurre à l'appareil, l'assaisonner et le passer au tamis. Mettre cette purée dans une casserole, la chauffer sur feu modéré en la travaillant et en lui incorporant un peu de sauce ou de glace fondue, mais sans la faire bouillir.

Au moment de servir, faire pocher les filets à feu vif; aussitôt atteints à point en égoutter avec soin le beurre, les arroser avec 2 ou 3 cuillerées à bouche de sauce brune tirée avec les carcasses des perdreaux, rouler les filets dans cette sauce et les dresser en couronne sur un plat avec la purée au milieu; arroser celle-ci, ainsi que les filets, avec le restant de la sauce.

901. Perdreaux à la Catalane. — Brider 3 perdreaux avec les pattes en dedans, les mettre dans une casserole avec du lard haché et un bouquet d'aromates ; les assaisonner, les faire revenir à feu modéré en les retournant. Quand ils sont de belle couleur, les mouiller avec un peu de vin et les faire cuire à feu modéré, avec des cendres chaudes sur le couvercle. Quand ils sont à peu près cuits, leur adjoindre 200 gr. de jambon cru coupé en dés, ainsi que 4 à 5 douzaines de gousses d'ail, cuites à grande eau; les saupoudrer avec une pincée de poivre rouge d'Espagne et continuer l'ébullition. Un quart d'heure après, égoutter les perdreaux, les débrider, les dresser sur un plat et les entourer avec les garnitures ; retirer alors le bouquet, dégraisser le fonds de cuisson, le lier avec un peu de sauce brune et le verser sur les perdreaux.

902. Croustades à la Reine. (Dessin nº 148.) — Ces croustades sont en pain et découpées au couteau. Le pain qu'on emploie à cet usage est celui qu'on appelle *pain anglais*, et qu'on emploie en cuisine ; on l'appelle aussi *pain de mie.* — La forme des croustades est une affaire de goût, tous les dessins conviennent s'ils sont réguliers et corrects. — Couper 8 petites croustades, les mettre à l'abri de l'air à mesure qu'elles sont coupées; les cerner en dessus. Quelques minutes avant de servir, les plonger à grande friture neuve, pour leur faire prendre une belle couleur, les égoutter et les vider; les garnir ensuite avec une purée de per-

dreaux, la faire légèrement bomber, la lisser avec la lame d'un couteau et dresser sur le haut une petite rosace de truffes cuites et glacées au pinceau. Dresser les croustades sur



une serviette pliée, 7 au fond et une en dessus, appuyée sur celle du milieu, qui doit être moins garnie que les autres.

903. Perdrix à la purée de lentilles. — Flamber et vider 2 perdrix, les brider avec les pattes en dedans, les barder et les marquer dans une casserole étroite et foncée avec des légumes émincés, des débris de jambon, un peu de graisse, un bouquet d'aromates et poivre en grains; les faire revenir pendant une demi-heure à feu modéré en les retournant, les mouiller à moitié de hauteur avec du vin et du bouillon; faire bouillir le liquide et retirer la casserole à la bouche du four ou sur feu très-doux, avec des cendres chaudes sur le couvercle. Quand les perdrix sont cuites, passer le fonds de cuisson, le dégraisser et le lier très-légèrement avec un peu de fécule délayée ou du beurre manié.

D'autre part, préparer une petite purée de lentilles en la tenant un peu ferme. Au moment de servir, la chauffer en lui incorporant quelques cuillerées à bouche de sauce, la dresser sur un plat, débrider les perdrix, les dresser l'une à côté de l'autre sur la purée et les arroser avec le restant de la sauce.

904. Perdrix aux choux. — Brider 2 perdrix avec les pattes en dedans, les barder avec du lard. — Diviser 2 moyens choux d'hiver, chacun en quatre quartiers, les plonger à l'eau bouillante et salée, leur donner 20 minutes d'ébullition, et les égoutter sur une passoire; les diviser en petits quartiers en retirant les parties dures, les presser entre les mains pour en extraire toute l'humidité et les arrondir. — Foncer une casserole avec des débris de lard et des légumes émincés, placer les perdrix sur le centre et ranger les bouquets de choux autour, ainsi qu'un morceau de petit salé blanchi (3 à 400 gr.); ajouter un bouquet d'aromates et de grosses épices, mouiller les choux et les perdrix à hauteur avec du bouillon non dégraissé, les masquer avec un papier beurré, ou du lard; faire bouillir le liquide et retirer la casserole sur feu très-doux, avec des cendres chaudes sur le couvercle; cuire les choux pendant 3 à 4 heures, en ayant soin de retirer les perdrix aussitôt qu'elles sont cuites. Égoutter alors les choux sur une passoire pour en extraire la graisse, et les dresser sur un plat en les serrant; couper le lard en carrés, le placer au centre des choux, sur ceux-ci dresser les perdrix découpées chacune en cinq parties, les masquer avec un peu de bon jus lié.

905. Coqs de bois et de bruyère rôtis à l'Allemande. — Les coqs de bois, peu connus en France, sont communs dans tout le nord de l'Europe. Ce gibier a cela de remarquable que les chairs des gros filets sont de couleur noire, tandis que celles des filets mignons sont blanches ; on ne mange que l'estomac de ce gibier qui est généralement volumineux, les cuisses sont dures et sèches. — Les coqs de bruyère ne diffèrent des coqs

de bois que par leur robe : celle du premier est grise, celle du coq de bois est d'un bea noir; l'un et l'autre peuvent recevoir les mêmes apprêts.

Faire mortifier à point un coq de bois, en le suspendant à l'air; le plumer, le vider, le brider; en supprimer la peau de l'estomac pour le piquer avec du lard, le mettre dans un plafond à rôtir avec du beurre, le saler légèrement et le faire rôtir au four en l'arrosant; quand il est à moitié de cuisson, le mouiller avec la valeur d'un verre de crème aigre et finir de le cuire ainsi. Le dresser alors sur plat; mêler un peu de jus à la sauce, réduire celle-ci jusqu'à ce qu'elle soit bien liée; la passer sur le gibier.

906. Purée de bécasses aux œufs de vanneaux. — Prendre les chairs de 2 bécasses cuites, en supprimer la peau, les couper en dés et les mettre dans un mortier. Mettre les carcasses brisées dans une casserole avec quelques parures de jambon, légumes émincés, un bouquet d'aromates, un demi-verre de vin et un peu de jus lié ; faire bouillir le liquide pendant un quart d'heure sur le côté du feu, le passer au tamis et le faire réduire en demi-glace. — Piler les chairs des bécasses, ainsi que les intestins, avec un morceau de beurre et 4 cuillerées à bouche de riz cuit au bouillon mais bien sec; passer cet appareil au tamis, et mettre la purée dans une casserole; l'assaisonner, la chauffer sans la faire bouillir, mais en la tournant à la cuiller et en lui mêlant, peu à peu, les trois quarts du fonds de bécasses réduit. Dresser la purée, l'entourer avec 12 œufs de vanneaux cuits à l'eau pendant 8 minutes et épluchés. Arroser la purée avec le restant de la demi-glace.

907. Soufflé de bécasses, en petites caisses. — Parer et piler les chairs cuites de 2 bécasses avec un morceau de beurre, leurs intestins et un tiers de leur volume de riz cuit à sec et refroidi; assaisonner l'appareil et le passer au tamis fin.

20 minutes avant de servir, chauffer très-légèrement la purée, sans ébullition, la retirer et lui incorporer 6 jaunes d'œuf bien battus, puis 4 à 5 blancs fouettés; avec cet appareil, emplir 8 à 10 caisses plissées et de forme haute, préalablement beurrées au pinceau avec du beurre clarifié. Ranger ces caisses sur un plafond couvert avec du papier et cuire les soufflés à four doux pendant 18 minutes. En les sortant les dresser sur un plat couvert d'une serviette pliée.

908. Salmis de bécasses, à la Provençale. — Brider 2 bécasses sans les vider, les barder, les faire rôtir à la broche, aussitôt cuites les dépecer chacune en cinq morceaux, ranger ceux-ci dans une casserole, ainsi que les têtes et les arroser avec quelques cuillerées de glace fondue; couvrir la casserole et la tenir hors du feu; mettre aussitôt les intestins des bécassses dans un mortier avec quelques foies de volaille cuits, ainsi que les carcasses et les parures des bécasses coupées en morceaux, les piler pour les convertir en pâte; délayer celle-ci avec trois quarts de verre de vin blanc et la passer au tamis.

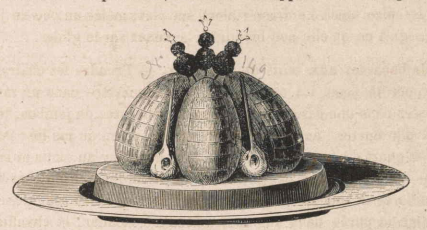
Émincer un petit oignon, le faire revenir dans une casserole avec du beurre, 100 gr. de jambon cru et un bouquet de persil mêlé avec des aromates; quelques minutes après saupoudrer ces ingrédients avec une pincée de farine, les mouiller avec un peu de vin blanc, un peu de bouillon ou du jus, et le fonds de la lèchefrite dégraissé; tourner la sauce jusqu'à l'ébullition, la retirer sur le côté, la faire bouillir pendant 10 minutes et la dégraisser : elle doit être de bon goût et légèrement liée; la passer alors au tamis et la mêler avec l'appareil tenu en réserve, verser le tout sur les bécasses, les chauffer sans ébullition et les dresser sur un plat chaud dont le fond est masqué avec des croûtons de pain frits. Masquer les bécasses avec la sauce.

909. Bécasses farcies. (Dessin nº 149.) — Désosser 3 bonnes bécasses, couper la plus grande partie des chairs de l'estomac pour les diviser en gros dés, les déposer dans une

errine, leur adjoindre une quantité égale de truffes crues et autant de foie-gras; assaisonner les viandes, les arroser avec 2 cuillerées à bouche de madère.

Piler les chairs des cuisses de bécasses avec celles de 3 pigeons crus, leur adjoindre le tiers de leur volume de panade, puis 4 jaunes d'œuf. Assaisonner la farce et la passer.

Faire fondre 4 cuillerées à bouche de lard râpé, lui adjoindre les intestins des bécasses, ainsi que 5 à 6 bons foies de poularde; assaisonner l'appareil de haut goût, le laisser re-

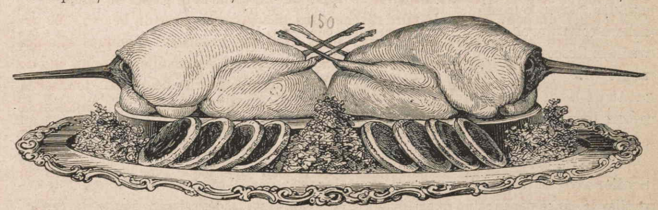


froidir, le piler, le passer et le mêler avec la farce; adjoindre à celle-ci les truffes et les viandes de la terrine. Avec cet appareil emplir les bécasses, leur donner la forme de galantine, les envelopper avec du lard, les serrer séparément dans des linges minces en les ficelant pour les maintenir en forme; les faire cuire dans un bon fonds et à feu modéré, pendant une heure; les laisser refroidir à moitié dans leur cuisson, les égoutter, les déballer et les réemballer pour les laisser refroidir en forme, sans les mettre sous presse.

Une demi-heure avant de servir, les déballer, les découper en entaille sur l'estomac, les ranger d'aplomb dans une casserole avec un peu de leur cuisson réduite en demi-glace, les chauffer à la bouche du four en les arrosant souvent. Les dresser ensuite, en triangle, sur une bordure en farce pochée et renversée sur un plat, ayant un tampon en pain frit et masqué de farce, collé sur son centre. Poser dans les angles les 3 têtes de bécasses légèrement cuites et glacées au pinceau; piquer sur le haut du tampon 3 hâtelets garnis de truffes; saucer légèrement les bécasses et la bordure avec de la sauce brune préparée avec leur cuisson et les parures des truffes.

Cette entrée est d'un apprêt un peu compliqué, mais il m'a paru qu'il n'était pas superflu d'initier les jeunes gens à ces sortes d'entrées qu'on sert peu souvent, mais qui dans maintes occasions peuvent parfaitement trouver leur place et produire un bon effet.

910. Bécasses rôties, aux croûtes. (Dessin nº 150.) — Vider 2 grosses bécasses mortifiées à point, leur tordre le cou, afin d'introduire la tête dans l'ouverture de l'estomac, les



brider, brider aussi les têtes afin de les maintenir en forme, puis les barder, les traverser avec une brochette et les fixer sur broche.

Faire revenir les intestins avec du beurre, les piler et les passer au tamis; mêler à cet appareil 4 cuillerées à bouche de farce crue et autant de glace fondue. Couper des petits croûtons de forme ovale, les cerner, les faire frire au beurre, les vider et les garnir avec l'appareil préparé.

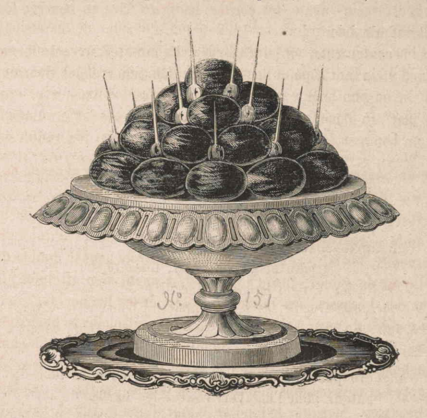
Faire rôtir les bécasses à feu vif pendant 14 à 15 minutes, avec de larges tranches de pain dessous. Quand elles sont à point les saler, les débrocher et les débrider. Dresser les tranches de pain sur un plat long, ranger les deux bécasses dessus, avec l'estomac tourné vers les bouts du plat, les glacer au pinceau, les entourer avec les croûtons farcis et dresser sur le centre un bouquet de cresson. Envoyer à part un bon jus réduit en demi-glace.

911. Terrine de bécasses. — Désosser 2 bécasses, les diviser chacune en deux parties, les déposer dans une terrine avec 5 ou 6 truffes épluchées et coupées, un égal volume de gras de jambon cuit ou du lard; assaisonner les viandes et les truffes de haut goût, les arroser avec le tiers d'un verre de madère. Prendre les chairs d'une cuisse de lièvre, les couper en morceaux, les faire revenir dans une casserole avec le double de leur volume de foies de volaille ou de gibier, jusqu'à ce qu'elles soient bien atteintes; leur adjoindre alors les intestins des bécasses, les laisser refroidir et les hacher avec un tiers de leur volume de viande maigre de porc frais, cru et haché; assaisonner le hachis, le mettre dans un mortier, le piler, lui adjoindre une égale quantité de lard frais, préalablement haché et pilé avec les épluchures des truffes; ajouter à cette farce une pincée d'aromates pulvérisées, 5 minutes après la retirer dans une terrine et lui incorporer le madère dans lequel ont macéré les bécasses. Masquer le fond et le tour d'une terrine à pâté avec des bardes de lard non salé, et celles-ci avec une couche de la farce préparée; ranger les morceaux de bécasses, les truffes et le jambon dans le centre en les alternant avec le restant de la farce : la terrine doit se trouver alors bien pleine; lisser le dessus avec le couteau, le masquer avec des bardes de lard, couvrir la terrine, la poser sur un plafond avec un verre d'eau chaude et la pousser à four modéré pour la cuire pendant une heure et demie. Quand l'eau du plafond est évaporée, arroser la terrine avec la graisse, quand elle est cuite la sortir du four pour la faire refroidir à moitié; poser alors un poids léger sur l'appareil; quand il est tout à fait froid le démouler de la terrine, le découper en carrés longs et dresser ceux-ci en couronne dans la même terrine (Voy. n° 808).

912. Bécassines en chaufroix. (Dessin n° 151.) — Désosser 10 ou 12 bécassines, les assaisonner à l'intérieur, et les tenir de côté, ainsi que les têtes. — Émincer 250 gr. de foie de veau, le faire revenir dans une poêle avec du saindoux, lui adjoindre les intestins des bécassines, une pincée d'oignon haché, quelques brins d'aromates et quelques épluchures de truffes; assaisonner les viandes; quand elles sont atteintes, les retirer du feu pour les laisser refroidir et les piler avec moitié de leur volume de lard frais, haché; mêler à cet appareil 2 ou 3 truffes crues coupées en petits dés, et avec lui emplir les bécassines; les coudre de forme ovale, les entourer avec une bande de papier graissé et les ranger dans une casserole plate, foncée avec quelques débris de lard; les mouiller à moitié de hauteur avec du jus (tiré des carcasses) et du vin blanc; les couvrir avec du papier, les faire cuire pendant 20 minutes à feu doux, et avec des cendres chaudes sur le couvercle; les laisser refroidir dans leur cuisson; les débrider et les parer proprement.

Passer au tamis le fonds de cuisson, le dégraisser; le faire réduire en demi-glace et le mêler avec la valeur d'un verre de sauce brune; poser la casserole sur le feu, faire dépouiller la sauce pendant un quart d'heure, en l'écumant; la dégraisser ensuite, la passer, et la faire réduire, en la tournant et en lui incorporant, peu à peu, moitié de son volume de gelée grasse. Quand la sauce est de bon goût, et lisse, la passer dans une casserole,

pour la faire refroidir de moitié. Poser alors la casserole sur de la glace pilée, et tourner la sauce pour la lier légèrement ; quand elle est à point, la retirer, et tremper les bécassi-



nes dans cette sauce pour les masquer d'une couche lisse ; les ranger à mesure sur une plaque et laisser refroidir la sauce.

D'autre part, faire cuire les têtes des bécassines, les parer proprement et les glacer au pinceau. Au moment de dresser, les détacher de la plaque avec un petit couteau, les parer du surplus de la sauce en les touchant le moins possible pour ne pas ternir leur brillant ; les prendre avec une fourchette et les dresser en buisson sur un socle d'entrée froide ; ranger une tête de bécassine entre chacune d'elles en les maintenant avec de la gelée hachée. — Pour dresser correctement les galantines, il faut les appuyer contre une petite pyramide masquée avec de la gelée hachée. — Le socle est coulé en plusieurs pièces ; il peut être en graisse ou en stéarine. Dans les deux cas il doit être intérieurement maintenu par une tringle en fer ou en bois, fixée sur une abaisse formant la base du socle.

913. Bécassines rôties. (Dessin nº 152.) — Flamber 4 bécassines, en supprimer le gésier sans les vider. Couper le bout des pattes, retourner celles-ci pour les enlacer ensemble. Avec le bec des bécassines, traverser le gras des cuisses, les barder, les enfiler sur le côté avec une brochette en fer et fixer celle-ci sur broche ; les faire rôtir à feu vif



avec des croûtes de pain dessous : 12 à 14 minutes suffisent ; les saler, les débrocher et les dresser sur les croûtes de pain disposées d'avance sur le centre d'un plat long, les en-

tourer avec quelques bouquets de cresson, et envoyer à part une saucière de bon jus. — En Russie, on sert beaucoup les *doubles* bécassines ; je ne crois pas que cette espèce soit commune en France.

914. Pâté-chaud de bécassines. — Plumer une douzaine de bécassines, les flamber, en désosser les reins seulement et assaisonner les chairs. — Faire revenir les intestins des bécassines avec un peu de lard râpé, les assaisonner, les piler et les passer au tamis ; mêler alors cette purée avec son même volume de godiveau ou de farce à quenelle crue, ainsi que 4 cuillerées à bouche de fines herbes cuites. Avec cet appareil emplir les bécassines, les coudre avec du gros fil, en brider les pattes, les ranger dans une casserole avec du lard fondu et 250 gr. de petit salé coupé en petits carrés ; les faire sauter à feu vif jusqu'à ce que les chairs soient raffermies ; leur adjoindre une quinzaine de champignons crus, couvrir la casserole et 5 minutes après la retirer du feu ; laisser à peu près refroidir les bécassines pour les débrider.

Beurrer un moule à pâté-chaud de forme basse, le poser sur un plafond avec du papier dessous et le foncer avec de la pâte brisée (nº 175) ; masquer la caisse au fond et autour avec une couche de godiveau, ranger les bécassines dans le vide avec le petit salé et les champignons, en les alternant avec de la farce ; monter l'appareil en dôme, le masquer en dessus avec des bardes de lard, puis, avec une abaisse de pâte, décorer le pâté avec quelques feuilles imitées, le terminer en procédant comme il est dit au nº 175 ; le dorer et le cuire à four modéré pendant une heure et quart ; en le sortant du four cerner le couvercle à moitié de hauteur pour l'enlever, retirer les bardes de lard et verser dans le pâté une bonne sauce à l'essence de gibier tirée avec les carcasses de bécassines. Couvrir le pâté et le dresser sur un plat.

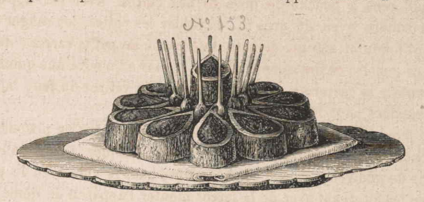
915. Bécassines à la Rouennaise. — Vider 8 bécassines, leur désosser les reins ; les emplir avec un petit hachis de porc frais mêlé avec son même volume de champignons crus et hâchés, une pincée d'échalotes, une pincée de persil et de poivre, les coudre avec du fil, les brider et les enfiler à une brochette en fer, pour les embrocher sans les barder. Placer 7 ou 8 croûtons de mie de pain dans la lèchefrite et faire rôtir les bécassines à feu vif, en les arrosant avec du beurre. — Dans l'intervalle émincer 2 gros oignons, les mettre dans une casserole avec du beurre, les faire revenir de belle couleur, les assaisonner, les saupoudrer avec une petite pincée de farine, les mouiller avec un peu de jus et finir de les cuire à feu doux. — Faire revenir les intestins des bécassines avec 2 ou 3 foies de volaille, les assaisonner, les piler et les passer au tamis ; délayer cette purée avec quelques cuillerées de bon vin, et, quand les oignons sont cuits, retirer le ragoût du feu pour lui mêler la purée sans le faire bouillir davantage ; débrocher les bécassines, quand elles sont cuites ; les débrider, les glacer au pinceau et les dresser sur un plat, en les posant chacune sur une croûte de pain ; les arroser avec la sauce.

916. Outarde à la daube. — Laisser mortifier l'outarde plusieurs jours, la plumer et la vider ; couper les ailerons, le cou et les pattes ; détacher les cuisses de la carcasse, et celle-ci de l'estomac ; larder les chairs des cuisses et de l'estomac avec de gros filets de jambon cru, assaisonner ces viandes, les déposer dans une terrine, les arroser avec 2 verres de vinaigre, et les faire macérer pendant 24 heures.

Masquer une marmite en terre, au fond et autour, avec des bardes de lard ; ranger au fond quelques petits oignons, un bouquet d'aromates, 2 pieds de veau désossés et blanchis, grains de poivre et clous de girofle ; sur ces viandes, placer les carcasses et les cuisses, puis l'estomac de l'outarde, après les avoir égouttés de la marinade ; mouiller ces viandes à moitié de hauteur avec du vin blanc, les masquer avec du lard, et faire réduire

le liquide pendant quelques minutes; couvrir hermétiquement la marmite avec du papier et un plat ordinaire à moitié plein d'eau; entourer le vase jusqu'à moitié de hauteur, avec des cendres chaudes et du feu; cuire les viandes pendant 6 ou 7 heures, selon leur tendreté. Les enlever avec soin pour les dresser sur un grand plat avec les pieds de veau et les légumes, dégraisser le fonds de cuisson, et le verser sur les viandes, en le passant.

917. Bécasseaux en petites croustades. (Dessin n° 153.) — Les bécasseaux sont de forme un peu plus petite que les bécassines, mais ils appartiennent à la même espèce et



peuvent recevoir les mêmes apprêts. — Flamber et désosser 10 bécasseaux; les assaisonner à l'intérieur, couper les carcasses en morceaux, les faire revenir à feu vif, les mouiller avec un peu de vin et du bouillon pour en tirer un bon jus; le faire réduire en demi-glace et lier celle-ci avec un peu de sauce. — Mettre les intestins des bécasseaux dans une poêle; les faire revenir vivement avec quelques foies de volaille et du lard râpé; les assaisonner, les laisser refroidir, les piler avec moitié de leur volume de lard haché et autant de panade; retirer cette farce dans une terrine et lui mêler le tiers de son volume de truffes crues coupées en petits dés. Avec cet appareil emplir les bécasseaux, leur donner une forme ovale, excepté un qui doit être rond, en les liant avec du gros fil; les ranger dans une casserole plate, foncée avec du lard et des légumes; les saler, les mouiller à moitié de hauteur avec du vin et du jus pour les faire cuire.

D'autre part, couper 10 petites croustades en pain de forme ovale et pointue d'un côté; en couper une ronde; les cerner en dessus, avec la pointe d'un couteau, afin de marquer l'épaisseur; les faire frire et les vider; les masquer au fond et autour avec une mince couche de farce à quenelle de gibier, et les tenir à la bouche du four doux jusqu'à ce que la farce soit pochée. Ranger alors, dans chaque croustade, une galantine cuite et débridée, masquer celles-ci, au pinceau, avec le restant de la sauce mêlée avec un peu de glace, les tenir à la bouche du four pendant quelques minutes. Dresser les croustades en rosace sur une serviette pliée, poser la ronde sur le milieu.

918. Terrine de vanneaux. — Le vanneau commun se distingue du pluvier en ce qu'il a quatre doigts à chaque patte, tandis que le pluvier n'en a que trois. Les vanneaux qu'on mange en Italie et dans le midi de la France sont d'une délicatesse incomparable avec ceux qui vivent dans le nord de l'Europe et même en Angleterre.

Lever les filets de 7 ou 8 vanneaux; les mettre dans une terrine, les assaisonner avec sel et épices, les arroser avec quelques cuillerées à bouche de madère. Détacher les chairs des cuisses pour les couper en morceaux et les tenir de côté. Retirer les intestins et les foies des vanneaux, les mêler avec quelques foies de volaille, les faire cuire avec du lard et quelques fines herbes; les laisser refroidir, les piler et les passer au tamis. — Parer et couper en morceaux les chairs de 2 cuisses de lièvre; les mettre dans une casserole avec les chairs des cuisses de vanneaux et du lard râpé; les faire revenir ensemble à feu vif,

les assaisonner, les laisser refroidir et les piler avec une égale quantité de lard frais et haché ; mêler alors au hachis l'appareil passé au tamis.

Masquer le fond et le tour d'une terrine à pâté avec des bardes de lard minces ; emplir le vide avec la farce préparée, et avec les filets de pluviers, en les alternant ; couvrir l'appareil avec du lard, poser le couvercle de la terrine sur celui-ci, poser la terrine sur un plafond, et cuire l'appareil à four modéré pendant une heure et demie ; retirer ensuite la terrine et laisser bien refroidir l'appareil.

919. Gratin de pluviers. — On connait en France plusieurs espèces de pluviers ; le pluvier doré est le plus recherché. Vers le printemps les pluviers et les vanneaux arrivent en troupe nombreuse dans les contrées marécageuses de l'Allemagne, où ils vont pondre ces fameux œufs qui font les délices des gourmets ; mais à cette époqne leur chair est généralement sèche, quoique d'un bon arome. — Désosser 4 ou 5 pluviers, sans enlever les os des cuisses ; les assaisonner à l'intérieur, les emplir avec une farce cuite (Voy. nº 757), les barder et les brider. — Étaler au fond d'un plat à gratin une couche épaisse de farce à quenelle, mêlée avec ce qui reste de la farce cuite, en l'élevant un peu sur le centre ; sur cette farce, poser les pluviers en rosace avec le côté des pattes tourné vers le centre du plat, et l'estomac vers les bords, mais en les appuyant de façon qu'ils soient à moitié enfoncés dans la farce ; les entourer alors, ainsi que la farce, avec une double bande de papier beurrée pour les soutenir ; coller cette bande avec de l'œuf, et l'entourer avec de la ficelle. Masquer les pluviers avec des bardes minces de lard, et celles-ci avec du papier ; poser le plat sur un plafond renversé, afin qu'il ne reçoive pas trop de chaleur du bas, le pousser à four modéré pour l'y laisser pendant une heure. En sortant le gratin du four, retirer le lard et le papier ; éponger la graisse, débrider et découper les pluviers chacun en deux parties, les remettre à leur place, les entourer, et les garnir en dessus avec des champignons cuits ; les masquer ensuite avec une sauce brune réduite à l'essence de gibier, préparée avec les carcasses de pluviers.

920. Chaufroix de pluviers. — Faire rôtir à la broche ou au four 4 pluviers ; quand ils sont cuits, les laisser refroidir pour les diviser chacun en quatre parties, en supprimer la peau et les parer des os. Piler les intestins et les passer au tamis.

Avec les os et les parures de pluviers, marquer un fumet de gibier, le passer, le dégraisser, le faire réduire en demi-glace ; le lier avec la valeur de 2 verres de sauce brune, faire réduire cette sauce pendant quelques minutes, et la retirer du feu. Avec cette sauce, délayer, peu à peu, la purée préparée, lui incorporer ensuite le tiers de son volume de gelée grasse très-collée et liquide ; la faire légèrement refroidir, la tourner sur glace pour la lier ; tremper alors les membres de pluviers dans cette sauce, pour les masquer entièrement avec une couche lisse ; les ranger à mesure sur un plafond. — Au moment de servir, parer les membres de pluviers du surplus de la sauce, mais sans trop les toucher ; les dresser en buisson sur le centre d'une bordure de gelée dressée sur un plat, en plaçant les cuisses au fond et les ailes en dessus.

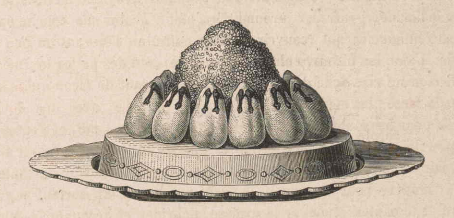
921. Cailles au laurier, à la Provençale. — Vider 6 cailles grasses, hacher leurs foies avec un peu de lard, mêler au hachis une pincée de persil, un peu de poivre, une cuillerée à bouche d'échalotes hachées, une poignée de mie de pain râpé, ainsi que la moitié d'un œuf battu ; avec cet appareil emplir les cailles, les enfiler à une brochette en les traversant, sur les cuisses, et en les alternant avec une feuille de laurier ; les arroser avec du saindoux, et les faire rôtir à feu vif pendant 10 à 12 minutes.

Dans l'intervalle mettre dans une casserole un peu de graisse des cailles tombée dans

la lèchefrite, lui mêler une poignée de mie de pain râpé et 250 gr. de jambon cru, dessalé et coupé en dés; les faire revenir ensemble pendant quelques secondes, les mouiller avec un verre de vin blanc et un peu de jus ou glace fondue; donner quelques bouillons à la sauce, la retirer du feu, lui additionner le jus de 2 citrons, et la verser sur les cailles débrochées et dressées sur un plat, mais sans en retirer le laurier.

922. Cailles à la purée de pois verts. (Dessin nº 154.) — Brider 8 ou 10 cailles, avec les pattes recourbées en dehors, les barder, les marquer dans une casserole plate foncée avec des débris de lard et des légumes; les mouiller à trois quarts de hauteur avec du jus ou du bouillon non dégraissé; faire réduire le liquide de moitié, et retirer la casserole sur feu modéré, avec du feu sur le couvercle; cuire les cailles tout doucement, les égoutter ensuite et les débrider.

Au moment de servir, renverser sur un plat une bordure de farce à quenelle, pochée



au bain-marie; emplir le puits de cette bordure avec une purée de pois verts; ranger les cailles, l'une à côté de l'autre, autour de cette purée, avec l'estomac en bas et les pattes en haut. Faire réduire leur cuisson en demi-glace, la dégraisser avec soin, la lier avec un peu de sauce blonde, et avec elle arroser les cailles.

923. Cailles aux petits pois. — Vider 6 cailles, les flamber, les brider pour entrée, avec les pattes en dedans; les mettre dans une casserole avec un morceau de beurre, les faire revenir sur le feu; quand elles sont de belle couleur, leur adjoindre 250 gr. de petit salé blanchi et coupé en carrés, ainsi que trois quarts de litre de petits pois écossés; ajouter un peu de bouillon, un bouquet de persil, un oignon et un peu de sel; couvrir la casserole, et, 5 minutes après, la retirer sur feu modéré, avec des cendres chaudes sur le couvercle : au bout d'un quart d'heure, les cailles et les petits pois doivent se trouver cuits; égoutter alors les cailles pour les débrider; lier les petits pois avec un petit morceau de beurre manié, en supprimer le bouquet, les dresser sur un plat, et ranger les cailles sur les pois, en forme de rosace, avec l'estomac tourné vers les bords du plat.

924. Cailles en caisse. — Vider 7 à 8 cailles, pour leur désosser les reins à moitié. Mettre leurs foies dans une poêle avec du lard râpé, ainsi que 7 ou 8 foies de volaille crus, les assaisonner et les faire revenir à feu vif; quand ils sont cuits les laisser refroidir, les piler avec un égal volume de lard frais et haché; mêler une truffe hachée à cette farce, l'assaisonner, et avec la moitié, emplir les cailles; coudre celles-ci, les brider, les mettre dans une casserole avec un peu de beurre et les faire revenir jusqu'à moitié de leur cuisson. Mêler 2 ou 3 cuillerées à bouche de fines herbes cuites au restant de la farce; en étaler une couche au fond de 7 ou 8 petites caisses en papier, de forme ovale et préalablement

huilées; mettre une caille dans chaque caisse, poser celles-ci sur un plafond couvert d'un double papier, les entourer aussi avec une bande de papier, et les tenir à four doux pendant 18 à 20 minutes. En les sortant, les dresser sur un plat, et les masquer avec un peu de bonne sauce réduite au madère.

925. **Cailles à la cendre.** — Désosser 6 cailles, les assaisonner et les tenir de côté. Préparer une petite farce, par égales parties de chairs de volaille crues et de foies de volaille cuits, mêlés avec moitié de leur volume de lard; quand elle est assaisonnée et passée, lui mêler quelques cuillerées à bouche de truffes crues coupées en petits dés, et avec elle emplir les cailles; ployer les peaux en dessous, en donnant une forme ronde aux galantines; les beurrer très-légèrement à l'aide du pinceau, les poser (en les appuyant sur le côté de la peau) chacune sur une petite abaisse carrée, en pâte brisée; replier la pâte sur les galantines et la souder avec attention sur le dessus; ranger les cailles sur une plaque, en les appuyant sur le côté où la pâte est soudée; entourer celle-ci avec une petite bande de papier beurré, beurrer légèrement le dessus de la pâte et pousser la plaque à four modéré; 10 minutes après, couvrir la pâte avec du papier; au bout de trois quarts d'heure, sortir la plaque du four, enlever la bande de papier, et dresser les cailles sur un plat. — Ce mets a été en vogue dans les grands restaurants de Paris.

926. **Cailles au riz.** — Vider et brider 7 ou 8 cailles avec les pattes en dedans; les mettre dans une casserole avec un morceau de beurre, les faire colorer à feu modéré; leur mêler 250 gr. de petit salé blanchi et coupé en carrés; 2 minutes après, égoutter les cailles et le petit salé à l'aide d'une écumoire; mêler au beurre 2 cuillerées à bouche d'oignon haché, le faire revenir de couleur blonde, et lui adjoindre 300 gr. de bon riz préalablement trié, lavé et égoutté pendant une heure sur un tamis; le faire chauffer pendant quelques secondes en le tournant, le mouiller trois fois sa hauteur avec du bouillon, faire bouillir le liquide, et, 5 minutes après, lui adjoindre un bouquet de persil, les cailles et le petit salé; couvrir la casserole, et après quelques minutes d'ébullition, la retirer à la bouche du four ou sur feu modéré, avec des cendres chaudes sur le couvercle: 20 minutes après les cailles et le riz doivent se trouver cuits. Dresser alors le riz sur un plat, et ranger les cailles en rosace, sur le riz, après les avoir débridées.

927. **Cailles aux truffes.** — Flamber 7 ou 8 cailles, leur désosser les reins à moitié seulement. Éplucher 5 ou 6 truffes noires pour les peler, les couper en petits dés et les tenir à couvert dans une petite casserole. Faire revenir les foies des cailles avec 3 ou 4 foies de volaille et du lard; les piler avec la moitié des pelures de truffes, et leur mêler un égal volume de lard haché; assaisonner l'appareil, le passer au tamis, et avec lui emplir les cailles; les coudre, les brider et les marquer dans une casserole foncée avec des débris de lard et de jambon, ainsi que le restant des pelures de truffes; les mouiller à moitié de hauteur avec du vin blanc, les saler très-légèrement et les couvrir avec un papier beurré; faire bouillir le liquide, et retirer la casserole sur feu modéré, avec des cendres chaudes sur le couvercle. Aussitôt que les cailles sont cuites, les débrider et les dresser sur un plat; passer le fonds au tamis, le dégraisser, le mêler avec un peu de sauce brune et faire réduire cette sauce en la tournant. Arroser les truffes avec un quart de verre de madère, les cuire pendant 2 minutes, les mêler à la sauce et verser celle-ci sur les cailles.

928. **Mauviettes des Épicuriens.** (Dessin n° 155.) — Choisir 12 grosses truffes noires aussi rondes que possible; les brosser, les éplucher avec la pointe d'un petit couteau, pour en retirer tous les vestiges de terre; les placer dans une casserole, les arroser avec un verre de madère, les saler légèrement et les faire cuire à couvert, pendant 6 à 7

minutes; les égoutter aussitôt, les poser sur le côté le plus d'aplomb, et les cerner sur le haut, pour les vider en les creusant. Glacer l'intérieur au pinceau et les tenir à couvert.



Prendre les chairs intérieures des truffes, les hacher et les piler avec une égale quantité de foie-gras cuit. Assaisonner l'appareil avec une pincée d'épices, lui mêler 2 cuillerées à bouche de sauce brune réduite avec la cuisson des truffes, le passer au tamis, et, avec lui, garnir l'intérieur des truffes.

D'autre part, épocher 12 mauviettes grasses et blanches, en supprimer le gésier, couper les pattes, et leur emplir l'estomac avec le surplus de l'appareil, au foie-gras; les ranger dans une casserole plate, les arroser largement, avec du beurre fondu, les saler et les cuire à feu vif pendant 6 ou 7 minutes, avec des cendres sur le couvercle; aussitôt qu'elles sont cuites, en égoutter la graisse, les arroser avec un peu de glace fondue, les égoutter et les ranger, une dans chaque truffe; tremper le fond de celle-ci dans un peu de glace fondue, et en poser 7 (en les collant) sur le fond d'un plat, en dresser 4 sur le milieu et 1 sur le haut. Envoyer le surplus de la sauce brune dans une saucière.

929. **Mauviettes en poires.** — Flamber et désosser une quinzaine de mauviettes, en laissant seulement une jambe entière, dont la patte doit traverser la peau en dessous. Assaisonner les mauviettes à l'intérieur, les emplir avec une petite farce (nº 931), les coudre sur leur longueur, en leur donnant la forme d'une petite poire, dont la patte de la bécassine simule la queue; les envelopper chacune avec une barde mince de lard et les nouer avec du fil, afin de les maintenir en forme; les cuire à court mouillement avec un peu de vin blanc; les laisser refroidir dans leur cuisson, les déballer ensuite, et les débrider pour les parer; les tremper dans une pâte à frire (nº 254), et les plonger à mesure dans la friture chaude; les faire frire de belle couleur, les égoutter et les dresser en buisson sur une serviette.

930. **Timbale aux alouettes, à la mode de Florence.** — Avec 400 gr. de pouleinte, préparer une bouillie épaisse, en procédant selon la méthode prescrite aux Légumes; la finir avec du beurre et du parmesan, la verser dans un moule à timbale beurré, et la laisser complètement refroidir; démouler ensuite ce pain, le vider, en laissant au fond et autour l'épaisseur d'un centim.; essuyer le moule, le beurrer de nouveau, le paner et remettre le pain dans le moule.

Dans l'intervalle, plumer et vider 24 mauviettes, en supprimer les pattes et le cou, emplir leur corps avec une petite partie de hachis de porc frais pilé au mortier, et fini avec quelques cuillerées à bouche de truffes hachées; faire revenir les mauviettes dans une casserole, avec du lard râpé et 200 gr. de jambon cru, coupé en dés moyens; les sauter jusqu'à ce qu'elles soient colorées, les mouiller avec un verre de vin blanc, et faire tomber celui-ci à glace, tout doucement.

D'autre part, faire revenir les carcasses des mauviettes avec du saindoux et quelques parures de jambon ; les saupoudrer avec un peu de farine, les mouiller avec trois quarts de litre de bon bouillon et un verre de vin blanc ; tourner le liquide jusqu'à l'ébullition, et retirer la casserole sur le côté du feu. 20 minutes après, dégraisser la sauce pour la passer au tamis dans une casserole plate ; lui mêler une douz. de bons champignons frais et coupés ; faire réduire cette sauce pour la lier à point, la verser dans la casserole où est le ragoût, ajouter à celui-ci 2 douz. de petites quenelles roulées à la farine et pochées ; le verser dans la timbale, fermer l'ouverture de celle-ci avec le rond de pouleinte enlevé, le souder avec un peu de farce ordinaire, couvrir la timbale avec un papier beurré, et la cuire jusqu'à ce que la croûte soit de belle couleur ; la renverser alors sur un plat.

931. **Mauviettes en caisses.** — Désosser entièrement une douzaine de mauviettes fraîches ; mettre les intestins dans une poêle avec du lard râpé, quelques foies de volaille et quelques parures de foie-gras ; les faire sauter à feu vif, les assaisonner, leur mêler quelques parures de champignons et laisser refroidir l'appareil ; le piler, le passer au tamis, et lui mêler moitié de son volume de lard haché et pilé ; mettre alors une partie de cette farce dans chaque mauviette ; les plier en boule, les ranger sur le fond d'une casserole, les arroser au pinceau avec un peu de glace fondue et un peu de madère ; les cuire vivement pendant quelques minutes, pour les roidir, et les retirer du feu.

Huiler des petites caisses plissées ; les masquer au fond avec une petite couche de la farce réservée, poser une mauviette dans chaque caisse, ranger celles-ci sur un petit plafond et les pousser à four doux ; 10 minutes après, arroser les mauviettes avec un peu de glace fondue ; au bout de 5 minutes, retirer les caisses pour les dresser sur un plat, et masquer les mauviettes au pinceau avec un peu de bonne sauce réduite.

932. **Mauviettes au riz.** — Plumer une quinzaine de mauviettes, les flamber, les vider, en supprimer les pattes, les mettre dans une casserole avec du beurre et 250 gr. de jambon cru et entrelardé, mais préalablement dessalé et coupé en dés. Aussitôt que les chairs des mauviettes sont roidies, les enlever avec l'écumoire, ainsi que le jambon, pour les déposer dans un plat ; mêler alors au beurre de la casserole 2 cuillerées à bouche d'oignon haché, le faire revenir sans prendre couleur, et lui mêler 500 gr. de bon riz trié, lavé et égoutté sur un tamis pendant une heure ; le faire revenir avec le beurre pendant quelques secondes, en le tournant ; le mouiller trois fois sa hauteur avec du bouillon ; ajouter un bouquet et une pointe de cayenne, couvrir la casserole, et cuire le riz pendant 10 minutes ; lui adjoindre alors les mauviettes et retirer la casserole sur feu modéré, avec des cendres chaudes sur le couvercle. Quand le riz est cuit, il doit être à sec. A ce point, en supprimer le bouquet, lui mêler un peu de sauce tomate, dresser le ragoût sur un plat creux, ranger quelques mauviettes en rosace, sur le haut, et glacer celles-ci au pinceau.

933. **Tourte de mauviettes.** — Plumer et vider 2 douzaines de mauviettes ou d'alouettes ; en supprimer les pattes et les cous ; les mettre dans une casserole avec un peu de saindoux, du lard haché et 200 gr. de petit salé coupé en morceaux ; les faire revenir pendant quelques minutes à feu vif, les assaisonner avec sel et muscade, une feuille de laurier, les retirer du feu et les laisser refroidir.

Préparer 4 à 500 gr. de farce à quenelle de veau, mêlée avec quelques parties de chair de gibier ou de foies de volaille cuits. Quand la farce est passée, lui mêler 5 à 6 champignons, hachés et cuits.

D'autre part, abaisser 200 gr. de pâte brisée en une abaisse ronde et un peu épaisse ; l'étaler sur une tourtière mince, mouiller les bords de la pâte, et garnir le centre avec

une couche de farce; ranger alors sur celle-ci les mauviettes, en forme de dôme, et en comblant les interstices avec de la farce; masquer le dôme avec de larges bardes de lard et terminer l'opération en procédant comme il est dit au nº 187; la dorer et la cuire à four modéré pendant une heure; en la sortant du four, la glisser sur un plat, la cerner sur le centre pour enlever un large rond de pâte; par cette ouverture retirer le lard, arroser l'intérieur de la tourte avec quelques cuillerées de bonne sauce brune ou du jus lié et réduit avec un peu de vin.

934. Petits pâtés froids de mauviettes. (Dessin nº 156.) — Désosser 7 mauviettes, en réservant les têtes. Les assaisonner, les farcir avec un appareil préparé dans les conditions



prescrites au nº 931, leur donner une forme ronde, les entourer avec une bande de papier beurré et les faire cuire à court mouillement; les laisser refroidir pour les parer, les glacer au pinceau et les napper à la gelée.

D'autre part, cuire à blanc 12 croûtes de petits pâtés cannelés, forme de moule à brioche; quand elles sont refroidies, les masquer au fond et autour avec une couche d'appareil de purée de foies cuits, délayée avec un peu de sauce chaufroix; emplir à moitié les moules avec de la gelée hachée, et poser les galantines dessus. Piquer sur le haut de chacune une tête de mauviette cuite et glacée au pinceau. Dresser ensuite les petits pâtés sur une serviette pliée.

935. Mauviettes au gratin. — Vider une quinzaine de bonnes mauviettes, couper les pattes à la jointure, fendre les chairs du pilon, afin de faire rentrer l'os de la cuisse et le rendre invisible. Faire revenir à feu vif quelques foies de volaille avec un égal volume de viande maigre de veau; les faire refroidir, les piler avec un petit morceau de panade et du lard haché; assaisonner la farce, la passer au tamis, lui mêler quelques cuillerées à bouche de champignons hachés et un peu d'oignon; mettre alors une petite partie de cette farce dans chaque mauviette, et avec le restant masquer le fond d'un plat à gratin. Ranger les mauviettes en buisson sur un plat, les saupoudrer avec un petit appareil composé avec des champignons hachés, un peu d'oignon, un peu de persil haché et de mie de pain, arroser les mauviettes au pinceau avec du beurre fondu, les pousser à four un peu chaud, pour les cuire pendant un quart d'heure; en les sortant, les arroser avec du bon jus légèrement lié, et fini avec le jus d'un citron.

936. Mauviettes de Leipzig. — C'est au mois d'octobre, alors que commencent les matinées brumeuses, qu'apparaissent tout à coup, dans les vastes plaines de Leipzig, ces belles mauviettes qui font les délices des gourmets, car elles sont tendres et grasses comme des ortolans. La chasse de ce gibier ne dure que quelques semaines, mais on en prend une si grande quantité à la fois, que la récolte de chaque jour suffit à alimenter tous les grands centres de l'Allemagne. On achète ces mauviettes plumées, moins la tête et les ailerons.

Couper les ailerons et les pattes à la jointure, plumer la tête des mauviettes, en supprimer le gésier, les flamber vivement; les enfiler à une petite brochette de 4 en 4, les mettre

dans une casserole plate avec du beurre un peu abondant, les saler, et les faire partir à feu vif pour les saisir, et les retourner. 2 minutes après, les retourner encore, les saupoudrer avec de la mie de pain sèche, et les pousser au four; à défaut de four, mettre du feu sur le couvercle de la casserole pour finir de les cuire. Les égoutter alors, les dresser sur un plat bien chaud, et sur deux rangs, en retirant les brochettes; verser le beurre et la mie de pain sur les mauviettes.

937. **Salmis de grives à la Provençale.** — Faire rôtir à la broche 8 ou 10 grives, sans les vider, et avec quelques croûtes de pain en dessous; quand elles sont débrochées, en supprimer les têtes et les pattes, les diviser en deux parties sur leur longueur, parer chaque moitié, les ranger dans une casserole, et tenir celle-ci au bain-marie. Piler les parures des grives ensemble avec quelques croûtes de pain séchées dans la lèchefrite, pour les convertir en pâte ; délayer celle-ci avec un peu de jus lié et du bon vin rouge, la chauffer sans ébullition, et en la tournant; la passer ensuite au tamis, et la verser sur les grives. Piler les intestins et les foies des grives, leur mêler un peu de sauce et les passer au tamis. Au moment de servir, dresser les moitiés de grives en buisson sur une partie des croûtes de pain de la lèchefrite, parées et étalées sur le fond d'un plat; incorporer à la sauce une petite partie de la purée préparée, la chauffer sans ébullition et la verser sur les grives.

938. **Gratin de grives.** — Désosser et farcir 7 ou 8 bonnes grives (Voy. nº 935); leur donner une forme allongée, en enveloppant la farce avec la peau; les entourer séparément avec une bande de papier beurré, les ranger à mesure dans une casserole plate, l'une à côté de l'autre; les mouiller avec un peu de jus non dégraissé, les couvrir avec du papier, et les cuire au four modéré pendant 10 à 12 minutes; les laisser refroidir dans leur cuisson, les couper en deux sur leur longueur et dresser ces moitiés en couronne sur une épaisse couche de farce à gratin (Voy. nº 757) étalée sur une abaisse en pâte, coupée du diamètre du plat; soutenir intérieurement la couronne avec de la farce, et poser dans le puits un tampon en pain masqué avec des bardes de lard; soutenir extérieurement la couronne de grives avec une bande de papier, ficeler celui-ci, couvrir les grives avec du lard et pousser le gratin au four, le cuire pendant 25 minutes; en le sortant, le déballer, enlever le tampon, éponger la graisse, et glisser le gratin sur un plat; emplir le puits avec une garniture de champignons; masquer les grives avec un peu de sauce brune.

939. **Crépinettes de grives.** — Lever les filets de 8 ou 10 grives; en supprimer la peau, diviser chaque filet en deux parties, les mettre dans une terrine, leur mêler une égale quantité de lard blanchi coupé en petits filets, et autant de truffes crues coupées aussi en filets; assaisonner ces viandes de haut goût et les arroser avec 2 cuillerées de cognac.

Mettre les intestins de grives, leurs foies, ainsi que quelques foies de volaille, dans une poêle, avec du lard râpé, une pincée d'oignon haché et les pelures des truffes; cuire vivement l'appareil; quand les foies sont bien atteints, retirer la poêle du feu, pour les laisser refroidir et les piler; mettre dans le mortier 7 à 800 gr. de hachis de porc frais, le piler, lui adjoindre les foies, le retirer dans une terrine et lui incorporer la marinade.

Couper des carrés de crépine de porc frais, préalablement battue avec le manche du couteau sur les parties les plus épaisses; masquer ces carrés avec une couche de farce, et sur celle-ci ranger les filets de grives, de lard et de truffes; les masquer également avec une couche de farce, en donnant aux crépinettes la forme d'un carré long et plat; envelopper l'appareil avec la crépine, de façon à ne laisser aucun jour. Faire griller les crépinettes à feu doux pendant 15 à 18 minutes; les dresser ensuite sur un plat avec un peu de bon jus préparé avec les carcasses des grives, et réduit à demi-glace avec une partie des épluchures de truffes.

940. Petites caisses de grives aux truffes. (Dessin n° 157.) — Préparer une douzaine de galantines de grives (Voy. n° 924) en leur donnant une forme pointue d'un bout et ronde de l'autre. Les parer, les glacer au pinceau et les napper à la gelée. Prendre 12 petites caisses plissées et pointues d'un bout, les garnir avec un peu de gelée et poser une galantine dans chaque caisse. — Préparer un petit socle d'entrée froide, en forme de coupe cannelée, orné sur le haut avec une bordure pendante et cannelée. Ce socle peut être en trois pièces et la base en bois massif, masqué en graisse. La bordure pendante est modelée à la main. — Quand le socle est collé sur le plat, prendre quelques truffes pelées, cuites et refroidies, les tremper dans de la glace de viande tiède, et les monter en buisson sur le centre de la coupe de socle. Les entourer à la base avec un cordon épais de gelée hachée poussée au cornet, puis dresser autour les petites caisses en rosace, en les appuyant du côté pointu contre les truffes.



J'ai voulu représenter la méthode la plus coquette de servir cette entrée, simple au fond et très-distinguée. Mais on ne doit pas perdre de vue que le socle n'est qu'un accessoire et non une nécessité.

941. Timbale de macaroni aux grives. (Dessin n° 158.) — Faire cuire à l'eau salée 200 gr. de gros macaroni, en le conservant bien entier; l'égoutter aussitôt sur un linge, à l'aide d'une écumoire ; le couper de la longueur d'un centim. au plus ; emplir alors le vide du macaroni avec un filet de truffe coupé du diamètre du vide. Avec ces parties coupées, masquer le fond et les parois d'un moule à dôme beurré, en les posant à plat ; masquer alors



la surface intérieure du macaroni avec une couche de farce à quenelle, en la poussant à l'aide d'une poche.

Lever les filets de 2 douz. de grives, les parer, les battre légèrement et les faire cuire à feu vif avec du beurre, et en les retournant; leur adjoindre alors 300 gr. de truffes crues, les assaisonner avec sel et épices, les sauter ensemble pendant quelques secondes, retirer la casserole du feu, et les arroser avec quelques cuillerées à bouche de sauce brune, réduite avec les parures de truffes et un peu de vin. Quand le ragoût est refroidi, le verser dans le vide de la timbale, fermer l'ouverture de celle-ci avec de la farce crue, et la faire pocher au bain-marie pendant trois quarts d'heure.

Au moment de servir, essuyer le moule, renverser la timbale sur un plat chaud, l'entourer avec une couronne de têtes de champignons, piquer sur le haut un hâtelet garni avec une grosse truffe, et envoyer à part une saucière de la sauce réduite.

942. Grives rôties à l'Allemande. — Plumer 12 grives, les flamber, en supprimer la poche et le gésier, leur enfoncer la tête dans l'estomac et leur enlacer les pattes. Mettre ces grives dans une casserole avec du beurre et quelques morceaux de lard ou du petit salé coupé en petits carrés, les saler peu, et les faire cuire à feu vif, en les retournant; quand elles sont à peu près à point, les saupoudrer avec une forte poignée de mie de pain mêlée avec quelques grains de genièvre pilés; pousser la casserole au four pour l'y laisser jusqu'à ce que les grives soient cuites; les dresser alors sur un plat avec le lard, la graisse et le pain; verser 2 cuillerées à bouche de jus dans la casserole pour la déglacer, donner 2 bouillons au liquide, et le verser dans le fond du plat.

943. Becs-fins rôtis. — Les petits oiseaux, n'ayant pas le bec dur et crochu, forment cette catégorie de menu gibier qu'on appelle *becs-fins* et qu'on désigne aussi sous le nom de *becfigues*. Les *rouges-gorges*, les *rouges-queues*, les *têtes-noires*, sont tous des petits oiseaux qui, dans le midi de la France, mangent beaucoup de figues. En automne leur chair est très-délicate et recherchée.

Plumer les oiseaux, les flamber sans les vider, et les embrocher sans les barder; il suffit, en les enfilant à une petite brochette, de les alterner avec un carré de lard mince; les humecter au pinceau avec du saindoux, les cuire à feu vif pendant 7 à 8 minutes, avec de petites tranches de pain dans la lèchefrite, sur lesquelles tombent leur graisse et leurs intestins; les saler en les débrochant, et les dresser sur les croûtes.

944. Becfigues à la Provençale. — Plumer 24 becfigues, ortolans, ou rouges-gorges gras, en retirer la poche, supprimer le cou et les pattes, les flamber légèrement. Choisir 2 douz. de belles oronges bien fraîches, saines et fermes, en supprimer les queues, les bien essuyer, en évitant de les laver, si c'est possible; les ranger sur un gril et les faire sécher à four modéré. Les assaisonner ensuite avec sel et poivre.

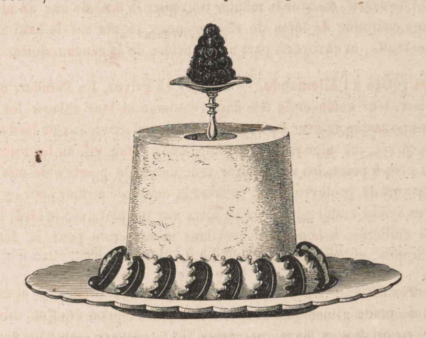
D'autre part, éplucher, laver et hacher les meilleures queues des oronges; hacher également un oignon, mettre celui-ci dans une casserole, le faire revenir à l'huile, et lui mêler les queues hachées, ainsi qu'une pointe d'ail écrasé; quand ces fines herbes ont réduit leur humidité, les saupoudrer avec une poignée de mie de pain fraîche, les retirer du feu, et leur incorporer un égal volume de jambon cru, coupé en petits dés, ainsi qu'une pincée de persil haché : prendre cet appareil avec une cuiller à café, et en masquer d'une petite couche le fond de chaque oronge du côté creux; sur cette couche, poser un petit oiseau; humecter ceux-ci au pinceau avec un peu d'huile, et les saupoudrer avec un peu de persil haché; ranger les oronges ainsi garnies sur un plafond préalablement arrosé avec de l'huile et le jus de 2 citrons; pousser le plafond à four chaud pour l'y laisser pendant 12 à

15 minutes. En le sortant du four, arroser les becfigues et les oronges au pinceau avec un peu de g'ace fondue, pour les dresser sur un plat.

945. Pain de gelinottes aux truffes. (Dessin n° 159.) — Avec 600 gr. de chairs de filets de gelinottes, 350 gr. de panade de riz, 350 gr. de bon beurre et 4 jaunes d'œuf, préparer une farce à quenelle. Quand elle est assaisonnée et passée, la déposer dans une terrine et lui incorporer 4 cuillerées de crème double.

Beurrer un moule à cylindre uni, l'emplir avec la farce, le placer dans une casserole avec de l'eau chaude et faire pocher le pain au bain-marie pendant 35 minutes.

Dans l'intervalle, coller sur le centre d'un plat une petite colonne masquée avec de la



pâte anglaise glacée au pinceau, ayant la même hauteur du moule et creusée sur le centre. Au moment de servir essuyer le moule, le renverser sur le plat en passant la colonne dans le cylindre ; l'enlever aussitôt et piquer sur le haut de la colonne une petite coupe en fer-blanc, aussi masquée avec de la pâte et ayant en guise de pied une pointe aiguë pouvant s'introduire dans le creux de la colonne. Garnir la coupe avec quelques petites truffes rondes et entourer le pain, à sa base, avec une couronne de crêtes alternées avec des tranches de truffes. Envoyer à part une saucière de sauce blonde réduite avec les parures des truffes ou le fonds de leur cuisson.

946. Pâté-froid de gelinottes. — Lever les filets entiers de 4 gelinottes crues, sans faire d'estomac ; supprimer la peau et les os, diviser les filets, chacun en deux parties, les déposer dans une terrine, les assaisonner avec sel et épices, leur mêler 4 à 500 gr. de jambon cru, dessalé et coupé en gros dés, les arroser avec quelques cuillerées à bouche d'eau-de-vie. — Retirer les chairs du gras des cuisses des gelinottes, les parer et les hacher avec les chairs d'estomac de 2 poules, mettre ces viandes dans le mortier avec une égale quantité de viande maigre de veau et le double de celle-ci de lard frais, l'un et l'autre préalablement bien hachés; piler la farce, l'assaisonner, la déposer dans une terrine et lui additionner quelques cuillerées à bouche de champignons hachés et cuits.

Beurrer un moule à pâté-froid, le poser sur un plafond épais et couvert de papier, le foncer (Voy. n° 886) avec de la pâte brisée (Voy. n° 175), masquer la pâte au fond et autour avec une couche épaisse de farce, emplir le vide par couches alternées avec le jambon, les filets et la farce, celle-ci mêlée avec la marinade des filets. Couvrir le pâté en procédant selon la méthode ordinaire (Voy. n° 886), le décorer, le dorer et le cuire à four modéré pen-

dant 2 heures, en ayant soin de couvrir la pâte avec du papier aussitôt qu'elle se trouve légèrement colorée. Une demi-heure après que le pâté est sorti du four, lui infiltrer, par la cheminée, la valeur de 2 verres de gelée grasse, mêlée avec un peu de vin et de bon jus ou glace de viande. — Il convient d'employer les carcasses et os des gelinottes avec beaucoup de réserve même pour marquer du jus, car elles ont toujours un goût d'amertume extrêmement prononcé.

947. **Pain de gelinottes à la Suédoise.** — Lever les filets de 3 gelinottes, les parer et piler les chairs avec la moitié de leur volume de beurre; assaisonner l'appareil, le passer au tamis, le déposer dans une terrine pour le travailler avec une cuiller en bois pendant quelques minutes; lui incorporer alors un blanc d'œuf fouetté, et en même temps un égal volume de crème fouettée. Le mélange opéré, verser l'appareil dans un moule à timbale pour le faire pocher au bain-marie pendant 25 minutes; au moment de servir le renverser sur un plat, le masquer avec une bonne sauce béchamel réduite avec quelques cuillerées à bouche de glace de viande.

948. **Gelinottes grillées.** — Prendre 3 à 4 gelinottes fraîches, les vider, les brider avec les pattes en dedans, les flamber pour raffermir les chairs, les diviser alors, chacune en deux parties sur la longueur; battre légèrement chaque moitié, les assaisonner, les tremper dans du beurre fondu, les paner et les faire griller à feu modéré en les retournant; les dresser ensuite sur un plat et envoyer à part une sauce Tartare froide.

949. **Gelinottes à la Russe.** — Brider 3 à 4 gelinottes, les mettre dans une casserole avec du beurre, les assaisonner et les faire revenir en les retournant; quand elles sont à peu près cuites, les arroser avec quelques cuillerées de crème aigre et finir de les cuire en les arrosant; les égoutter ensuite pour les débrider, les couper chacune en quatre parties, et les dresser sur un plat ou dans une casserole à légumes; mêler un peu de béchamel à la sauce et la faire réduire jusqu'à ce qu'elle soit consistante; la verser alors sur les gelinottes de façon à les masquer d'une couche épaisse, les saupoudrer avec de la mie de pain et les faire gratiner au four, jusqu'à ce que la sauce soit légèrement colorée.

950. **Ortolans à la Toulousaine.**—Les ortolans abondent dans le midi de la France, et les Toulousains ont la renommée de savoir les bien engraisser; quand ils veulent les manger, ils les asphyxient en leur plongeant la tête dans du vinaigre très-fort. Il paraît que cette mort violente tourne à l'avantage de la chair.

Plumer les ortolans, en supprimer la poche, les flamber légèrement, les frotter avec un demi-citron, les enfiler à une petite brochette en fer, les envelopper avec une couche de beurre manié avec un peu de jus de citron, les saupoudrer sur toutes les surfaces avec de la mie de pain, et les faire rôtir à feu vif pendant 7 à 8 minutes, en les arrosant avec le beurre qui coule dans la lèchefrite; au dernier moment, les saler, les débrocher, les dresser sur un plat bien chaud; les arroser simplement avec la graisse de la lèchefrite, et les envoyer aussitôt avec des citrons coupés.

951. **Timbale d'ortolans à la Provençale.** — Retirer la poche de l'estomac à 18 ortolans, en supprimer les ailes, le cou et les pattes, les flamber, et leur enlever le gésier en élargissant légèrement l'ouverture de l'estomac du côté des reins; emplir le vide de l'estomac avec un petit salpicon de truffes crues, assaisonnées et mêlées avec un peu de lard frais et râpé, ainsi qu'avec une pincée de persil haché.

Foncer un moule à timbale avec de la pâte brisée fine (V. nº 524); masquer cette pâte autour et au fond avec une couche épaisse de hachis de porc, haché d'abord très-fin, puis

pilé avec le quart de son volume de truffes crues; mettre les ortolans dans une casserole avec un peu de lard fondu, les faire sauter à feu vif, 2 minutes seulement, c'est-à-dire le temps de les roidir, les assaisonner et les retirer aussitôt; les arroser avec un peu de bonne glace, les ranger dans le vide de la timbale, les couvrir vivement avec une couche de la farce réservée, et enfin avec un couvercle de pâte; pousser aussitôt la timbale à four vif pour la cuire pendant une heure, en veillant à ce que la pâte ne se colore pas trop.

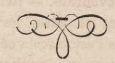
D'autre part, verser dans une casserole trois quarts de verre de madère avec une poignée de parures de truffes crues et un bouquet d'aromates; faire réduire le liquide de moitié, à casserole couverte, le passer au tamis, et lui mêler une égale quantité de glace fondue; en sortant la timbale du four, lui faire une ouverture sur le haut, et par celle-ci lui infiltrer cette essence; boucher l'ouverture, et renverser la timbale sur un plat chaud.

952. Sarcelles aux cardons. — Vider 3 sarcelles, les flamber et les brider pour les enfiler à la broche; les envelopper avec du papier huilé et les faire cuire vivement; les déballer 2 minutes avant de les débrocher; les mettre dans une casserole avec 4 cuillerées à bouche de vin blanc et autant de glace fondue; poser la casserole sur feu, et faire réduire le mouillement de moitié; débrider les sarcelles, les dresser sur un plat, et les entourer avec une garniture de cardons à l'Espagnole (Voy. aux Légumes); les arroser avec la réduction, et les envoyer.

953. Filets de sarcelles, sauce à l'orange. — Vider et brider 4 sarcelles, les traverser avec une brochette, les faire rôtir à feu vif pendant 12 ou 14 minutes, en les arrosant au pinceau avec de l'huile; quand elles sont à point, les saler, les débrocher, en détacher les filets, mettre ceux-ci dans une casserole plate avec un peu de glace au fond, et les chauffer une minute à feu vif pour sécher l'humidité des filets; les dresser ensuite en rosace sur un plat, et les masquer avec la sauce suivante :

Sauce à l'orange. — Couper le zeste d'une grosse orange encore verte. L'émincer en julienne, le faire cuire à l'eau, et l'égoutter sur un tamis; le mettre dans une petite casserole, et lui mêler la valeur d'un verre de sauce brune réduite. Au moment de servir, alléger cette sauce, en lui incorporant, hors du feu, le jus de l'orange et celui d'un citron.

954. Canards sauvages rôtis, à la Polonaise. — Flamber 2 canards sauvages, les laver intérieurement, les brider, les mettre dans une terrine, les arroser avec une petite marinade cuite, les faire macérer pendant 5 ou 6 heures; les mettre ensuite dans un plat à rôtir, avec la marinade, les couvrir avec du papier graissé, et les faire cuire en les arrosant souvent; quand ils sont à moitié de cuisson, leur mêler la valeur d'un verre de bonne crème aigre, et finir de les cuire tout doucement, en les arrosant de temps en temps. Au moment de servir, les égoutter, les débrider et les dresser sur un plat; mêler un peu de jus au fonds de leur cuisson; faire réduire le liquide en le tournant, jusqu'à ce qu'il soit lié comme une sauce, le passer alors sur les canards.



FARINAGES ET LÉGUMES.

J'ai classé dans ce chapitre les légumes et les farinages ensemble, par ce motif que, dans un dîner leur rôle est identique, et qu'ils peuvent sans inconvénient se suppléer; on les sert indistinctement comme entremets.

Les entremets de légumes, dans leur simplicité, sont cependant toujours bien accueillis à table; ils ont un rang assigné et distinct dans l'ordre d'un dîner classique, qui serait incomplet s'ils lui faisaient défaut.

Dans un dîner familier on ne sert pas toujours d'entremets de légumes, surtout si les pièces de boucherie ou les entrées sont garnies; mais dans les dîners classiques ils sont obligatoires.

Les farinages ont ce double avantage, qu'avec une simple garniture on peut, dans les dîners familiers, les servir comme entrée.

955. Timbale aux gnoquis, à la Parisienne. — Préparer une pâte à choux avec trois quarts de verre de lait, sans sucre, ni zeste (Voy. nº 962); quand elle est réduite, lui incorporer une poignée de parmesan râpé, une pointe de muscade et une pincée de sucre; la verser ensuite sur la table farinée et la travailler en lui incorporant une poignée de farine; la diviser alors en plusieurs parties, rouler celles-ci en cordons, deux fois plus épais qu'un gros macaroni; diviser transversalement ces cordons en petites parties d'un centim. de long, les mettre dans un tamis avec de la farine, et les rouler vivement afin de les arrondir; les plonger aussitôt dans une large casserole avec de l'eau bouillante et salée, donner quelques bouillons au liquide, et aussitôt que la pâte est raffermie égoutter les gnoquis dans une passoire; les mettre dans une casserole et les assaisonner avec du parmesan et du gruyère râpés; les arroser avec 3 ou 4 cuillerées à bouche de béchamel réduite, les verser aussitôt dans un moule à timbale, préalablement foncé avec de la pâte fine et mince; couvrir l'appareil avec une abaisse en pâte, souder celle-ci avec celle des bords, et pousser la timbale au four modéré, pour la faire cuire pendant trois quarts d'heure; la renverser alors sur un plat et l'envoyer.

956. Gnoquis à la Florentine. — Faire bouillir trois quarts de litre de lait; lui incorporer 250 gr. de semoule, en la laissant tomber en pluie; tenir l'appareil léger, lui mêler un grain de sel et une pointe de sucre; le travailler sur feu jusqu'à ce qu'il soit

consistant et la semoule cuite; lui mêler alors 3 ou 4 œufs fouettés, avec un demi-verre d'eau froide, mais sans cesser de tourner l'appareil; quand les œufs sont incorporés, le verser sur un marbre ou sur une plaque humide, le laisser refroidir, le distribuer en ronds ou en losanges; ranger ceux-ci en rosace sur le fond d'un plat beurré, les saupoudrer avec du parmesan râpé, les arroser avec du beurre, et les faire gratiner.

957. Gnoquis Parisiens. — Mêler dans une terrine autant de farce de volaille (Voy. nº 745) que de pâte à choux, sans sucre : 250 gr. de l'un, 250 gr. de l'autre; travailler l'appareil avec une cuiller, lui incorporer une poignée de parmesan râpé, puis le prendre avec une cuiller à bouche, par petites parties; poser à mesure celle-ci sur la table farinée, les rouler en forme de quenelles, les plonger à l'eau bouillante et salée; les égoutter aussitôt qu'elles sont pochées; les ranger par couches dans une casserole à légumes, en les saupoudrant avec du fromage et en les arrosant avec du beurre fondu et du bon jus; les saupoudrer également en dessus, et les faire gratiner à four modéré pendant 12 à 15 minutes.

958. Tourte de pâques à la Génoise. — Ce mets est très-populaire à Gênes, et bien que la tradition l'ait consacré aux repas des fêtes de Pâques, on le sert en toute saison.

Lier dans un linge 5 à 600 gr. de fromage à la pie (quagliata); le tenir sous presse pendant une heure, afin d'en retirer toutes les parties aqueuses qu'il contient, le mettre dans un mortier pour le piler; quand la pâte est lisse, lui additionner la valeur d'un demi-litre de béchamel réduite et refroidie. Assaisonner l'appareil avec sel et muscade, le travailler à la cuiller et lui incorporer 2 fortes poignées de parmesan râpé; le retirer alors du mortier pour le déposer dans une terrine et le tenir au froid.

Ciseler 2 poignées de feuilles de *blettes* sans côtes; les plonger à l'eau bouillante, les cuire pendant 2 minutes et les égoutter aussitôt; les rafraîchir et les exprimer dans un linge pour en extraire l'humidité. Faire fondre un morceau de beurre dans une casserole, lui mêler les *blettes;* les assaisonner avec sel et muscade, les retirer aussitôt du feu et leur incorporer une poignée de parmesan râpé.

D'autre part, préparer une pâte à nouille, avec 7 à 800 gr. de farine (Voy. nº 963), faire reposer cette pâte pendant 10 minutes, la diviser en seize parties égales, abaisser chacune de ces parties de forme ronde, plus larges que le plafond et surtout très-minces. Humecter au pinceau le fond et le tour du plafond, poser une des abaisses dessus, en l'appuyant au fond et autour, mais en observant que la pâte doit excéder un peu les bords du plafond. Piquer la pâte avec une fourchette pour en chasser l'air, puis l'humecter au pinceau sur toute la surface avec de l'huile; poser une autre abaisse sur celle-ci, l'humecter encore avec de l'huile et disposer ainsi la moitié des abaisses, sans négliger de les humecter toutes avec de l'huile. Sur la dernière des abaisses, étaler les feuilles de *blette* en couche d'une égale épaisseur; saupoudrer cette couche avec du parmesan râpé, l'arroser avec de l'huile, la masquer avec l'appareil au fromage et lisser la surface avec la lame du couteau; puis, avec la partie bombée d'une cuiller à bouche, former 6 à 8 *fossettes* autour et une au milieu; dans chacune de ces fossettes, couper un œuf bien frais, assaisonner ceux-ci avec sel et poivre, arroser de nouveau la surface avec de l'huile et la masquer avec le restant des abaisses aussi minces, mais un peu moins larges que les premières; les superposer l'une sur l'autre, comme précédemment, et en les humectant tour à tour avec de l'huile. Humecter les bords pendants de la pâte et rouler celle-ci sur elle-même, afin de former un cordon tout autour de la tourte; humecter ce cordon avec de l'huile, ainsi que l'abaisse supérieure et la pousser à four modéré, la cuire une heure.

959. Surtout de riz. — Beurrer un moule à timbale, le paner à l'intérieur avec de la mie de pain et verser dans le moule 2 œufs entiers, préalablement bien battus; renverser le moule sur un plafond pour en égoutter les œufs et le paner de nouveau.

Diviser, chacun en deux parties, 7 ou 8 foies de volaille, les mettre dans une casserole avec du beurre et 8 ou 10 ris d'agneau blanchis et divisés; les faire revenir et leur mêler 200 gr. de jambon cru, dessalé et coupé en dés. Assaisonner les viandes de bon goût en les sautant; quand elles sont bien saisies, les mouiller avec 4 cuillerées à bouche de vin blanc et autant de jus lié; couvrir la casserole, faire réduire le liquide de moitié; retirer le ragoût du feu pour le laisser refroidir.

Faire cuire 350 gr. de bon riz à l'Italienne en procédant comme il est dit au nº 757; le tenir sec et consistant; quand il est à point, le retirer du feu, lui incorporer 125 gr. de bon beurre, ainsi que 100 gr. de parmesan râpé. Laisser refroidir l'appareil, et, avec lui, emplir le moule pané en laissant un vide dans le centre. Dans ce vide, verser le ragoût préparé; couvrir celui-ci avec du riz et le dessus avec un rond de papier beurré, poser le couvercle sur le moule et le pousser à four chaud. — A défaut de four, on peut cuire ce surtout avec de la braise autour et dessus. — Au moment de servir, passer la lame d'un cout au entre le moule et le surtout pour dégager celui-ci et le dresser sur plat.

960. Surtout de pouleinte (*polenta*) **à la Milanaise.** — Faire bouillir un litre et demi d'eau, avec un grain de sel, la retirer sur le côté du feu, et lui incorporer 4 à 500 gr. de semoule de maïs, jaune, fraîche et odorante, en la laissant tomber en pluie. Cuire la bouillie jusqu'à ce qu'elle soit serrée, lui incorporer un morceau de beurre et la verser dans un moule à timbale beurré; couvrir le dessus de l'appareil avec un papier beurré et le laisser refroidir pendant 4 à 5 heures. Tremper ensuite le moule à l'eau chaude pour démouler le pain; essuyer l'intérieur du moule, le beurrer de nouveau pour le paner et remettre le pain de pouleinte dans le moule; vider alors ce pain à l'aide d'un couteau et d'une cuiller, de façon à ne laisser, autour et au fond, qu'une épaisseur d'un centim., mais en ayant soin d'enlever et de conserver le dessus entier.

Dans l'intervalle, couper en tranches 2 ris de veau blanchis et parés; les assaisonner, les ranger dans une casserole plate avec du beurre fondu, et les faire sauter à feu vif; quand les viandes sont bien saisies, les mouiller avec le quart d'un verre de vin blanc ou de Madère et leur mêler une douzaine de champignons frais, coupés chacun en quatre parties, ainsi que 250 gr. de petit salé coupé en carrés; couvrir la casserole et faire tomber vivement le liquide à glace; lier alors le ragoût avec un peu de sauce brune et 4 cuillerées à bouche de sauce tomate; lui donner quelques bouillons et lui mêler 2 douzaines de petites quenelles de veau roulées à la farine et pochées. Verser aussitôt le ragoût dans le vide formé par la pouleinte, fermer l'ouverture avec le couvercle réservé; souder les jointures avec un peu de pouleinte liquide ou de farce, beurrer le dessus et pousser le moule à four modéré; trois quarts d'heure après, passer la lame d'un couteau entre le moule et l'appareil pour dégager celui-ci, et renverser le *surtout* sur un plat chaud.

961. Timbale de pouleinte à la Piémontaise. — Préparer une bouillie de pouleinte (Voy. nº 960); quand elle est liée à point, la retirer du feu, la finir avec 150 gr. de beurre et 100 gr. de parmesan râpé; la verser dans un moule à timbale beurré, et la laisser refroidir; démouler ensuite la pouleinte sur la table, essuyer le moule, le beurrer au pinceau avec du beurre clarifié, et le paner; couper horizontalement la pouleinte en abaisses ou plutôt en feuilles minces à l'aide d'un fil solide; à mesure qu'une feuille est coupée, la déposer au fond du moule de façon qu'elle se trouve exactement dans la même position où elle était avant; humecter la surface de cette feuille avec du beurre fondu, a saupoudrer

avec du parmesan et la masquer avec une couche de tranches minces de *fontina* ou du fromage de gruyère ramolli à l'eau; couper une autre feuille avec le fil, et la poser sur la première en la renversant; humecter également cette feuille et la saupoudrer avec du parmessan et une couche mince de fromage; opérer ainsi jusqu'à ce que le moule soit plein; pousser alors la timbale au four vif pour la cuire trois quarts d'heure; la renverser sur un plat après avoir dégagé le tour avec la lame d'un couteau.

962. **Gougère au fromage, à la Suisse.** — Préparer une pâte à choux avec 200 gr. de farine, un verre de lait et un petit morceau de beurre; l'assaisonner avec sel, muscade, une pincée de sucre; quand elle est réduite à point, la retirer du feu, la changer de casserole et lui incorporer 5 à 6 jaunes d'œuf, en même temps que 200 gr. de beurre divisé en petites parties : l'appareil doit être léger. Lui incorporer aussitôt 5 ou 6 blancs d'œufs fouettés, et en même temps une poignée de fromage râpé (gruyère ou parmesan); étaler l'appareil sur un plafond en abaisse d'un centim. d'épaisseur, et masquer toute la surface avec des tranches minces de gruyère frais; saupoudrer celui-ci avec un peu de poivre, et pousser le plafond à four modéré. 18 à 20 minutes après, sortir le plafond du four, diviser la pâte en carrés longs; dresser ceux-ci en buisson sur une serviette pliée, pour les envoyer bien chauds. — C'est un mets de déjeuner.

963. **Taillarini à l'Italienne (Tagliarini).** — Excepté à Naples où l'on préfère le macaroni à toutes les autres pâtes, les taillarini sont généralement usités dans toutes les contrées de l'Italie. On trouve même à Rome des fabricants spéciaux. Ils tirent de cette pâte divers produits, tels que : *lasagnes fetuccie*, *capelleti*, etc. Généralement leur pâte est fort bien faite.

Pâtes à taillarini et à nouille. — Ranger en tas (sur une table) 300 gr. de farine tamisée, l'écarter avec la main pour faire un creux, déposer dans celui-ci un peu de sel, quelques cuillerées à bouche d'eau tiède et 5 ou 6 œufs entiers; broyer les œufs avec la main, les incorporer peu à peu à la farine, de façon à obtenir une pâte lisse et ferme. Quand la pâte est bien faite, elle ne doit laisser sur la table (après l'avoir moulée) ni farine ni pâte attachée. Placer cette pâte sous une terrine pour la faire reposer pendant 5 à 6 minutes; la diviser ensuite en deux parties, abaisser tour à tour celles-ci sur la table farinée, et à l'aide du rouleau, en la tenant très-mince; ranger alors ces abaisses sur un linge dans toute leur largeur pour les faire sécher pendant un quart d'heure. Diviser chaque abaisse en bandes de 5 à 6 centim. de large, les saupoudrer avec de la farine, les poser l'une sur l'autre et les ciseler transversalement en filets fins. Aussitôt les *taillarini* coupés, les étaler sur des feuilles de papier, afin qu'ils sèchent sans se coller ensemble. Une heure après, les plonger à l'eau bouillante et salée, les cuire 2 minutes; retirer la casserole du feu, et 2 minutes après verser le liquide et les *taillarini* sur un grand tamis pour les faire égoutter; les remettre dans la casserole avec 250 gr. de beurre divisé en petites parties; mélanger ce beurre à l'aide d'une grosse fourchette, en saupoudrant l'appareil avec 150 gr. de bon parmesan râpé; l'assaisonner avec un peu de poivre et de muscade; le dresser ensuite sur un plat, par couches, en les alternant avec de la sauce tomate, mêlée avec un peu de bon jus ou de glace fondue.

964. **Nouilles à l'Allemande.** — Faire cuire à l'eau salée 600 gr. de nouilles émincées (Voy. nº 963); les égoutter, leur incorporer 150 gr. de beurre et 100 gr. de parmesan râpé; les assaisonner avec un peu de poivre et de muscade, les lier avec 4 cuillerées à bouche de béchamel, les dresser sur un plat, lisser la surface et masquer celle-ci avec la sauce suivante :

Sauce au pain et au beurre. — Faire chauffer 150 gr. de beurre dans une casserole, lui mêler 2 poignées de mie de pain, la faire frire pendant 3 au 4 minntes en la tournant. Verser la sauce sur les nouilles.

965. Nouilles au gratin. — Faire cuire 5 à 600 gr. de nouilles émincées (Voy. nº 963); les mettre dans une casserole, les assaisonner, leur incorporer, hors du feu, 200 gr. de bon beurre divisé en petites parties, 120 gr. de parmesan râpé et 4 cuillerées à bouche de béchamel. Ranger l'appareil par couches dans un plat à gratin, en saupoudrant chaque couche avec un peu de parmesan; saupoudrer aussi la couche supérieure, l'arroser avec du beurre fondu et pousser le plat à four modéré pour faire colorer les nouilles et les envoyer aussitôt.

966. Lasagnes à l'Italienne. — Il y a deux espèces de lasagnes, celles qui sont fabriquées par les *vermicelliers* et celles qu'on prépare soi-même, avec de la pâte à nouille abaissée mince, et divisée en bandes de 2 centim. de large sur 8 à 10 de long. — Cuire les lasagnes à l'eau bouillante et salée, les égoutter sur un tamis; les dresser par couches sur un plat en saupoudrant chaque couche avec du parmesan râpé, et en l'arrosant avec du beurre cuit à la *noisette* et mélangé avec de la sauce tomate.

967. Lasagnes à la Génoise. — Mêler dans une casserole la valeur d'un verre de bon jus d'étuvée, avec moitié de ce volume de sauce tomate et 250 gr. de beurre cuit à la noisette; tenir la casserole au chaud.

Préparer une pâte à nouille avec 500 gr. de farine, 2 œufs entiers, un peu de sel, gros comme une noix de beurre et de l'eau tiède; tenir la pâte un peu ferme, la mouler en rond, l'envelopper dans un linge et la laisser reposer pendant 10 minutes. L'abaisser ensuite sur la table farinée (à l'aide du rouleau), en forme de carré long; quand elle est mince, la saupoudrer largement avec de la farine et l'enrouler autour du rouleau; poser aussitôt celui-ci sur la table pour couper la pâte en lignes droites et sur la longueur du rouleau, de façon à dégager complétement celui-ci. Abaisser de nouveau la pâte, la couper encore une fois, toujours sur la longueur et sur le milieu, puis couper transversalement ces bandes, afin d'obtenir des carrés de 10 à 12 centim. superposés les uns sur les autres; les enlever un à un, et les ranger sur des feuilles de papier.

10 à 12 minutes avant de servir, plonger, peu à la fois, les lasagnes dans une large casserole d'eau bouillante et salée, pour les cuire pendant 2 à 3 minutes. Quand la pâte est atteinte, retirer la casserole du feu et allonger la cuisson avec de l'eau froide, en quantité suffisante pour lui faire perdre immédiatement sa plus grande chaleur; à ce point, enlever les lasagnes à l'aide d'une large écumoire, les étaler à mesure sur un linge, afin de les éponger; les dresser ensuite sur un plat creux, couche par couche, en les alternant à mesure avec une partie de la sauce préparée, ainsi qu'avec du fromage de parmesan râpé. Chauffer le plat au four pendant quelques minutes, et l'envoyer aussitôt.

968. Kloeuses au pain. — Couper en dés la mie de 7 à 8 petits pains blancs (la valeur de 200 gr.), la déposer dans une terrine, l'arroser avec du lait bouillant et la laisser imbiber; un quart d'heure après en exprimer toute l'humidité, la mettre dans une casserole, la broyer avec une cuiller et la chauffer pour la lier; la retirer ensuite pour l'assaisonner et lui incorporer 150 gr. de beurre divisé en petites parties, 3 à 4 œufs entiers, 2 poignées de petits croûtons de pain, 200 gr. de petit salé préalablement coupé en petits dés et cuit. L'appareil doit alors se trouver assez consistant pour être divisé en petites parties et celles-ci roulées rondes sur la table farinée. — Quelques minutes avant de servir, plonger les kloeuses à l'eau bouillante et salée, faire bouillir le liquide pendant 7 à 8 minutes (à

casserole couverte), les retirer sur le côté ; 8 à 10 minutes après, les égoutter, les dresser dans un plat en les arrosant avec du beurre cuit à la noisette.

969. Kloeuses à la farine. — Déposer 250 gr. de farine dans une terrine avec un peu de sel, un morceau de beurre fondu et 3 à 4 œufs entiers; délayer l'appareil avec du lait, de façon à obtenir une pâte lisse et ferme; à ce point lui mêler 2 poignées de croûtons de pain coupés en dés et frits au beurre. L'appareil doit se trouver alors de la consistance d'une panade ; s'il était trop mou, lui incorporer une poignée de mie de pain râpé. Prendre l'appareil avec une cuiller à bouche, en parties de la grosseur d'une noix, les laisser tomber de la cuiller sur la table farinée pour les rouler de forme ronde; les plonger à l'eau bouillante et salée, leur donner 7 à 8 minutes d'ébullition (à casserole couverte) ; retirer la casserole sur le côté du feu, et 10 minutes après égoutter les kloeuses, sur un linge, les dresser sur un plat et les arroser avec du beurre à la noisette.

970. Kloeuses Viennois. — Prendre la valeur de 500 gr. de mie de pain de cuisine, la couper en petits dés et faire frire ceux-ci avec du beurre pour leur faire prendre une belle couleur. Les mouiller alors avec la valeur d'un verre de lait bouillant, couvrir la casserole et la tenir de côté. Quand le pain a absorbé toute l'humidité, mêler à l'appareil 4 à 5 cuillerées à bouche de fines herbes cuites et mêlées avec moitié de leur volume de jambon cru coupé en dés; le saupoudrer en même temps avec une pincée de farine, puis l'arroser avec quelques œufs bien battus et l'assaisonner : il doit être assez consistant pour être moulé en petites parties rondes. Plonger celles-ci à l'eau bouillante et salée; au premier bouillon, retirer le vase du feu et les faire pocher pendant 10 minutes.

D'autre part, verser dans une casserole 200 gr. de beurre fondu; quand il est bien chaud, lui adjoindre deux poignées de mie de pain et cuire celle-ci pendant 2 minutes. Quand les kloeuses sont égouttés, les ranger dans la casserole avec le beurre, les tenir ainsi pendant quelques minutes et les dresser sur un plat chaud.

971. Timbale aux lasagnes à la Napolitaine. — Préparer une pâte à nouille avec 600 gr. de farine (Voy. nº 963); la laisser reposer pendant 7 à 8 minutes et l'abaisser avec le rouleau, en la tenant un peu plus épaisse que pour les *taillarini;* couper les lasagnes en rubans de 2 à 3 centim. de large sur 25 à 30 centim. de long, les plonger à l'eau bouillante et salée, pour les cuire 3 à 4 minutes; les égoutter aussitôt, les rafraîchir, les étaler sur un linge et les laisser refroidir.

Beurrer un grand moule à timbale large et plat, en masquer le fond et les parois avec les lasagnes en les faisant échevaucher comme les lames de pain d'une charlotte, à l'exception que les lasagnes doivent partir du centre du moule en rayonnant vers la circonférence; il faut observer en outre que les lasagnes doivent excéder les bords du moule, afin de pouvoir être repliées en dessus, alors que la timbale est garnie. Quand la surface du moule est masquée, humecter la pâte avec du beurre et la saupoudrer avec du parmesan.

Préparer un petit ragoût composé de champignons, de truffes, de foies de volaille, de crêtes, de ris d'agneau et de petites quenelles; lier ces garnitures avec un peu de bonne sauce réduite. — Blanchir 3 à 400 gr. de nouilles émincées fin, les égoutter, les mettre dans une casserole, les assaisonner avec un peu de muscade et de cannelle, du beurre et du parmesan râpé, les étaler en couche dans le vide du moule (au fond et autour), foncé avec les lasagnes, et en laissant un vide sur le centre; emplir ce vide avec le ragoût préparé et le recouvrir également avec une couche de nouilles réservées à cet effet; saupoudrer cette couche avec du parmesan, puis replier sur elle les lasagnes excédant le bord du moule, en les faisant aussi échevaucher. Les saupoudrer avec du fromage râpé,

les arroser avec du beurre fondu et pousser le moule au four chaud, pour cuire la timbale pendant 45 minutes. — Au moment de servir, démouler la timbale sur un plat, et arroser le fond de celui-ci avec du bon jus.

972. Spaghetti à la Napolitaine. — Ce qu'on appelle à Naples les *spaghetti* n'est autre chose qu'une variété de macaroni, dont l'épaisseur est entre les *fidelini* et les *maroncini;* c'est celui qu'on mange le plus communément à Naples, où cependant toutes les espèces de pâtes sont si parfaites. *Portici*, *Salerne*, *Grignano*, fournissent des produits d'une incomparable perfection. Les Napolitains n'ont pas seulement l'avantage d'avoir à leur disposition des pâtes d'un apprêt supérieur, mais ils ont encore celui, bien grand, de pouvoir les manger de première fraîcheur, avantage qui double positivement leur valeur. Aussi le macaroni ne peut-il être mangé dans toute sa perfection qu'à Naples même, et ceux qui ne l'ont pas goûté dans le pays peuvent difficilement se faire une idée de ses qualités.

Les Napolitains, en général, préparent les spaghetti et le macaroni très-simplement. Le cuire au point précis, où il est assez tendre pour ne plus croquer sous la dent, l'égoutter promptement, le dresser dans un plat creux par couches alternées avec du beurre fondu, du parmesan râpé, ainsi qu'avec du bon jus mêlé avec de la sauce ou de la pâte de tomate délayée; voilà en quoi se résume l'apprêt; mais quand on veut préparer les *spaghetti* avec plus de luxe et de succulence, on remplace le jus par de la bonne glace fondue; ils sont alors plus onctueux et plus succulents. — Après avoir mangé le maccaroni, les Italiens ne boivent que de l'eau, afin d'en faire promptement la digestion.

973. Fidelini au beurre. — On trouve en Italie des espèces de vermicelles très-fins, mais séchés droits, et de la même longueur que les *spaghetti*. C'est une qualité de pâte extrêmement délicate et recherchée par les amateurs.

Plonger 500 gr. de fidelini à l'eau bouillante, salée et un peu abondante; couvrir la casserole pour les cuire vivement pendant 3 minutes; les égoutter aussitôt sur un tamis, les remettre dans la même casserole (bien essuyée), avec 150 gr. de bon beurre, divisé en petites parties; leur incorporer 100 gr. de parmesan râpé; opérer le mélange à l'aide d'une fourchette, et, quand l'appareil est bien lié, le verser dans un plat creux.

974. Quiche à la Lorraine. — Préparer une pâte brisée avec 600 gr. de farine, 200 gr. de beurre, 2 jaunes d'œuf, un grain de sel et l'eau nécessaire. Quand elle est lisse, la laisser reposer pendant une demi-heure et l'abaisser mince et ronde. Avec cette abaisse foncer une tourtière en tôle large et à rebords élevés d'un centim.; pincer la pâte sur les bords et ranger sur sa surface des petites parties de beurre frais (100 gr.) disposées à petite distance.

Mettre 3 œufs entiers dans une terrine, les battre et les délayer avec 2 décil. de bonne crème crue; assaisonner l'appareil avec sel, poivre et muscade, une pointe de sucre; le passer et le verser sur la pâte, dans la tourtière; pousser celle-ci à bon four, en la posant bien d'aplomb. Cuire le quiche de 15 à 18 minutes. — On sert ordinairement le quiche dans la tourtière après l'avoir divisé. C'est un excellent mets de déjeuner.

975. Macaroni à la Provençale. — Cuire à l'eau salée 500 gr. de petit macaroni (*spaghetti*). Dans l'intervalle, couper, chacun en deux parties, 4 ou 5 bonnes tomate à chairs fermes, les égrener, les couper en petits dés, les faire revenir dans une poêle, avec du beurre, et à feu vif, jusqu'à ce qu'elles aient réduit leur humidité.

Égoutter le macaroni quand il est cuit, le remettre dans la casserole, lui mêler les tomates et ensuite 150 gr. de beurre, divisé en petites parties; tourner le macaroni avec une fourchette, et lui incorporer, peu à peu, 200 gr. de fromage râpé, moitié gruyère et

moitié hollande; le dresser par couches dans un plat creux, en arrosant chaque couche avec un peu de bon jus ou de glace fondue.

976. Macaroni maigre, à la Napolitaine. — Laver quelques poignées de petites clovisses (*arcelli*), les déposer dans une casserole, les sauter sur feu jusqu'à ce qu'elles soient ouvertes, et les verser dans une terrine. — Faire revenir à l'huile une mirepoix de légumes, composée de céleri, carottes, poireaux, persil vert, un brin de sariette, ainsi que quelques parures de champignons; saupoudrer ces légumes avec un peu de farine; 2 minutes après, les mouiller avec le bouillon des clovisses et quelques cuillerées à bouche de sauce tomate; tourner le liquide jusqu'à l'ébullition, cuire la sauce tout doucement pendant un quart d'heure, la passer ensuite au tamis.

D'autre part, cuire 500 gr. de macaroni au point précis; l'égoutter aussitôt cuit, le remettre dans la même casserole (essuyée), lui mêler un morceau de beurre et quelques poignées de parmesan; lui incorporer, peu à peu, la sauce préparée, ainsi que les clovisses détachées des coquilles; le verser dans un plat et le saupoudrer avec du parmesan.

977. Macaroni à la Livournaise. — Cuire 500 gr. de gros macaroni à l'eau salée, l'égoutter aussitôt qu'il est attendri à point, le verser dans une casserole, le lier avec quelques cuillerées à bouche de béchamel; l'assaisonner avec un peu de poivre blanc et une pointe de muscade; lui incorporer, hors du feu et à l'aide d'une fourchette, 200 gr. de bon beurre frais divisé en petites parties, en même temps 150 gr. de bon parmesan râpé; quand il est bien lié et crémeux, le dresser par couches dans un plat creux, en arrosant chaque couche avec une purée de tomates très-légèrement liée.

978. Macaroni à la Prussienne. — Prendre 2 ris de veau blanchis et froids; les parer, les mettre dans une petite casserole avec un morceau de beurre et 150 gr. de jambon cru, coupé en gros dés; les faire revenir pendant quelques minutes, les mouiller à trois quarts de hauteur avec du jus et un peu de vin; leur adjoindre les parures de 3 truffes fraîches, et faire réduire le liquide de moitié. Finir de cuire les ris dans ce fonds, en les retournant; les égoutter, les couper en gros dés ou en tranches, leur mêler quelques morceaux de langue salée. Allonger le fonds de cuisson avec quelques cuillerées à bouche de sauce brune, lui donner quelques bouillons pour déglacer la casserole, et passer la sauce au tamis; lui adjoindre 3 truffes crues, coupées en gros dés; la faire bouillir pendant 5 minutes, et la verser sur les ris; — 25 minutes avant de servir, couper 4 ou 500 gr. de gros macaroni en tronçons de 5 à 6 centim. de long, le plonger à l'eau bouillante et salée, le cuire bien entier, à casserole couverte mais sans violence; l'égoutter alors sur une passoire, le remettre dans la casserole, et lui mêler, avec quelques cuillerées à bouche de glace fondue, un morceau de beurre et une petite partie de la sauce du ragoût; poser la casserole sur feu modéré, faire mijoter le macaroni pendant 10 minutes, afin qu'il prenne une belle couleur foncée; lui incorporer 100 gr. de parmesan râpé et le verser dans un plat. Faire un creux sur le centre, et dresser le ragoût dans ce creux.

979. Pizza à la Napolitaine. — La *pizza* est un mets favori des Napolitains. On la sert surtout à souper. Pour être bien appréciée, elle doit être mangée en la sortant du four; voilà pourquoi les vrais amateurs vont la manger chez les fabricants (pizzaioli) eux-mêmes; ils jouissent alors, non-seulement du plaisir de la manger bien chaude, mais aussi de la voir préparer, ce qui n'est pas sans intérêt.

Prendre 5 à 600 gr. de pâte à pain, un peu plus légère qu'à l'ordinaire, mais bien levée; la poser sur la table farinée et l'abaisser en abaisse ronde en la battant avec les mains; relever légèrement la pâte des bords, arroser la surface avec un peu d'huile et

garnir celle-ci, soit avec des petits anchois frais, soit avec des demi-tomates, des filets d'anchois salés ou de la *mouzarella* (fromage tendre de brebis) : les Napolitains mêlent souvent ensemble ces différentes substances. Saupoudrer la pizza avec du sel et du poivre, puis avec de l'ail haché fin, mêlé avec du persil et de la sariette en poudre; l'arroser ensuite avec de l'huile. Prendre alors la *pizza* avec une pelle plate pour l'enlever et la pousser à four nu, chauffé comme pour cuire le pain, mais surtout bien propre. Les pizzaioli cuisent à four ouvert en entretenant des allumes sur le côté : 20 minutes suffisent. En la sortant du four, l'arroser avec de l'huile et la glisser sur un plat.

980. Risot maigre, à la Russe. — Faire blanchir au vin blanc 3 à 4 douzaines d'huîtres. — Hacher un oignon, le faire revenir à l'huile sans prendre couleur, lui adjoindre 250 gr. de riz préalablement trié, lavé et égoutté sur un tamis pendant une heure; faire revenir ce riz jusqu'à ce qu'il soit bien saisi, mais en le tournant; le mouiller (trois fois sa hauteur) avec la cuisson des huîtres et du bouillon de poisson; faire bouillir le liquide, le retirer sur le côté et laisser cuire le riz à couvert; quand il est à peu près à sec et tendre, lui adjoindre les huîtres cuites et parées; le dresser sur un plat chaud.

981. Risot des Épicuriens. — Mettre dans une casserole une cuiller à bouche d'oignon haché et quelques cuillerées à bouche de moelle fondue, le faire revenir sans prendre couleur; lui adjoindre alors 250 gr. de bon riz de Piémont sans être lavé; le chauffer pendant quelques secondes, le mouiller, trois fois sa hauteur, avec du bon bouillon, lui adjoindre 3 saucisses et le faire cuire à bon feu jusqu'à ce qu'il soit à peu près à sec; le retirer alors du feu, lui incorporer 200 gr. de bon beurre et 150 gr. de parmesan râpé; l'arroser avec quelques cuillerées à bouche de glace fondue ; le couvrir et le tenir ainsi pendant 5 minutes. — D'autre part, préparer une garniture composée de crêtes et rognons de volaille, des amourettes et des ris d'agneau : ces garnitures doivent être cuites selon leur exigence; les mêler ensemble et les déposer dans une casserole.

Peler 3 ou 4 truffes noires et crues; mettre les pelures dans une casserole avec la valeur d'un demi-verre d'espagnole et le quart de vin de Marsala ou de Madère; ajouter un bouquet de persil garni d'aromates; poser la casserole sur le feu et faire réduire la sauce en la tournant; quand elle est à point, lui adjoindre 2 cuillerées à bouche de sauce tomate, autant de glace fondue et une pointe de cayenne; faire bouillir la sauce et la passer dans une casserole; lui adjoindre alors les truffes coupées en quartiers; cuire celles-ci dans la sauce, et sur le côté du feu pendant 4 à 5 minutes; verser aussitôt la sauce et les truffes sur la garniture préparée et tenir celle-ci au bain-marie, en attendant que le riz soit cuit.

Au moment de servir, finir le risot avec du beurre et du parmesan; le dresser dans un plat, faire un creux sur le centre, et dans celui-ci dresser la garniture préparée. Entourer le risot avec les saucisses coupées.

982. Risot à la Napolitaine. — Hacher un oignon, le faire revenir avec de l'huile dans une casserole; aussitôt qu'il est blond, lui mêler 500 gr. de riz de Piémont sans être lavé; le faire revenir pendant 2 secondes et le mouiller trois fois sa hauteur avec du bouillon de poisson; lui additionner une tomate épepinée et hachée fin, cuire le risot pendant 20 minutes, le retirer du feu et lui incorporer 4 ou 5 poignées de parmesan râpé, ainsi qu'un petit ragoût composé de queues d'écrevisses, d'huîtres et de champignons cuits et coupés. Couvrir la casserole, et 2 minutes après dresser le risot dans un plat creux.

983. Blinis Russes. — Les Russes mangent surtout les blinis à l'époque du carême; ils deviennent alors un mets de tous les jours. — Mettre dans une terrine 250 gr. de farine de froment, et 300 gr. de farine de sarrasin. Délayer 20 gr. de levûre avec 2 verres de lait

tiède, passer le liquide au tamis et avec lui délayer la farine, peu à peu, et sans lui faire prendre du corps; la pâte doit avoir la même consistanoe que celle à pannequets; lui adjoindre un grain de sel et la laisser lever à température douce pendant 2 heures.

Dans l'intervalle, faire durcir 3 ou 4 œufs, pour les hacher. Faire fondre et clarifier 400 gr. de beurre. — Quand la pâte est levée et légère, faire chauffer 2 poêles, une petite à pannequets, l'autre très-large, beurrer celle-ci et la tenir au chaud; beurrer grassement la petite poêle, quand le beurre est chaud, verser sur le fond une cuillerée à bouche de pâte, la laisser s'étaler en rond; la saupoudrer avec une pincée d'œuf hachés et la cuire à bon feu en remuant toujours la poêle, afin que la pâte ne s'attache pas; quand elle est saisie en dessous, glisser le blini dans la grande poêle, en le renversant, pour finir de le cuire. Recommencer aussitôt la même opération; glisser de nouveau le blini dans la grande poêle, et à mesure qu'ils sont cuits, les ranger sur un plafond beurré et les tenir chauds à la bouche du four. Les dresser ensuite sur un plat chaud. — Les Russes mangent ordinairement les blinis avec du caviar.

984. **Strohl-Chester à l'Anglaise.** — Étaler sur la table 175 gr. de farine, déposer dans le centre 175 gr. de beurre, 175 gr. de parmesan râpé, 3 jaunes d'œuf, une pointe de cayenne et une cuillérée à bouche de crème crue. Manier le beurre avec le fromage puis avec la farine, de façon à obtenir une espèce de pâte-frolle, l'abaisser mince, et la diviser en baguettes fines et de 10 à 12 centim. de long; les ranger à mesure sur une plaque et les cuire à four vif. En les sortant du four, les détacher des plaques et les dresser sur une serviette. — Cet entremets de farinage est très-estimé en Angleterre ; on le sert ordinairement à déjeuner ou au lunch.

985. **Crissins au fromage.** — Avec 250 gr. de farine, préparer une pâte à l'eau comme pour feuilletage, la laisser reposer pendant un quart d'heure; la beurrer avec 250 gr. de beurre bien épongé et ferme, lui donner 4 *tours* d'après la même méthode que la pâte feuilletée, avec cette différence, qu'il faut saupoudrer la pâte avec du parmesan au lieu de la saupoudrer avec de la farine. Quand la pâte est tourrée et abaissée mince, la diviser en filets de l'épaisseur d'un tuyau de plume et de 15 centim. de long; les rouler sur la table, puis les ranger sur plaque, à distance les uns des autres; les dorer légèrement, les saupoudrer avec du parmesan râpé et les faire cuire à bon four; les dresser en les sortant du four.

986. **Farinade de Gênes.** — La *farinade* est à Gênes ce que la *pizza* est à Naples, un mets national et populaire ; la *farinade* bien préparée et mangée chaude est un mets très-agréable.

Délayer dans une terrine 500 gr. de farine fraîche de pois pointus (pois siches), avec une suffisante quantité d'eau tiède, pour obtenir une pâte liquide de même consistance que la crème crue : elle doit simplement napper la cuiller; ajouter une pincée de sel à la pâte et la passer au tamis. Chauffer de la bonne huile (un quart de litre pour chaque 2 litres de pâte) dans un large plafond à rebord ; verser la pâte dans celui-ci, la remuer légèrement avec une cuiller et pousser aussitôt le plafond à four chaud, en le posant bien d'aplomb. Aussitôt que l'appareil est raffermi et de belle couleur, sortir le plafond, découper l'appareil et le dresser, en l'enlevant avec une palette. — Il est bon d'observer que l'appareil cuit ne doit pas avoir plus de deux tiers de centim. d'épaisseur.

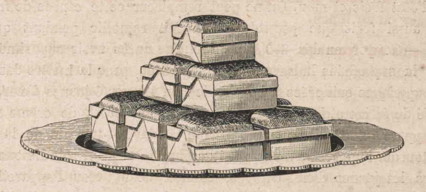
987. **Gâteau de maïs, à l'Américaine** (corn-cakes). — Mêler dans une terrine 500 gr. de farine de maïs jaune (Indian mell) avec une poignée de farine de froment. Faire avec la main un creux dans le ceutre et dans celui-ci mettre 4 œufs entiers, 100 gr. de beurre

fondu, une pincée de soda, une pincée de crème de tartre, une pincée de sel et 100 gr. de sucre en poudre; ajouter trois quarts de verre de lait, puis incorporer la farine avec le liquide, de façon à obtenir une pâte sans grumeaux. Avec cette pâte emplir des moules à tartelettes beurrés. Cuire les gâteaux 20 minutes. — On sert ces gâteaux pour déjeuner; ils doivent être bien chauds.

988. **Buckro-heat-cakes.** — Mettre dans une terrine 500 gr. de farine de sarrasin (bukro-heat-flor), faire un creux sur le centre. Délayer 20 gr. de levûre avec les trois quarts d'un verre d'eau tiède, passer le liquide et avec lui délayer la farine, de façon à obtenir une pâte de même consistance que la pâte à frire. Ajouter un grain de sel, couvrir la terrine et la placer à température douce pour faire lever la pâte pendant 7 à 8 heures. On fait ordinairement cette pâte le soir pour l'employer le lendemain matin.

Une heure avant de cuire les gâteaux, rompre la pâte avec la main, lui incorporer une poignée de farine de maïs jaune et quelques cuillérées à bouche de bonne mélasse. — Graisser une plaque en fonte et la faire chauffer; prendre la pâte avec une cuiller à bouche pour la laisser tomber sur la plaque chaude; quand elle est étalée, les gâteaux doivent avoir le diamètre de 6 à 7 centim., les cuire à bon feu en les retournant, les dresser dans un plat bien chaud et les envoyer aussitôt. — Les Américains estiment ces gâteaux, comme les Russes estiment les blinis.

989. **Soufflé au fromage, en petites caisses.** (Dessin nº 160.) — Faire fondre et chauffer 200 gr. de beurre dans une casserole. Battre 10 jaunes d'œuf dans une terrine,



les mêler au beurre, les tourner sur feu modéré pendant quelques secondes, simplement pour lier l'appareil; le retirer alors du feu et lui incorporer, peu à peu, 400 gr. de fromage par moitié gruyère et parmesan râpés; l'assaisonner avec une pincée de poivre et une pincée de sucre; le chauffer très-légèrement et sans le quitter. Quand il est lisse, le retirer et lui incorporer la valeur de 2 blancs d'œuf fouettés.

25 minutes avant de servir, incorporer à l'appareil encore 6 blancs d'œuf fouettés. Emplir une dizaine de caisses en papier de forme carrée et de moyenne grosseur; les ranger sur un plafond couvert de papier et les pousser à four doux. En les sortant, les dresser sur un plat et les envoyer aussitôt. — Cet appareil ne monte pas beaucoup, mais il ne tombe pas et il est excellent à manger; c'est le meilleur que je connaisse.

990. **Fromage pour dessert.** — En Angleterre et en Allemagne, on sert généralement du beurre en même temps que le fromage, ou alors des tartines de pain blanc ou noir, mais beurrées. Cette excellente méthode est peu admise en France et c'est un tort, car le bon beurre se marie très-avantageusement avec toutes les espèces de fromage, mais surtout avec ceux qui sont secs. En Angleterre, quand on sert du fromage à la fin d'un repas, on l'accompagne toujours avec des cœurs de céleris ou de laitues tendres. Les Américains mangent généralement du fromage, chester ou stilton, avec la salade assaisonnée.

991. Tartines de Munster. — Couper des tranches de pain noir, de Westphalie (pumpernickel), d'un demi-centim. d'épaisseur et en forme de carré long, ayant 10 centim. de large; couper de même forme et de même épaisseur, des tranches de pain de cuisine (pain anglais) frais. Étaler sur le pain noir une couche mince de bon beurre, et appliquer une tranche de pain blanc sur le noir; masquer également celui-ci avec du beurre et lui appliquer dessus une autre tranche de pain noir; appuyer légèrement le pain, et le couper transversalement en carrés longs. — On sert ces tartines avec le thé.

On pourrait avoir ce pain en France, comme bien d'autres produits de l'étranger, car il se conserve fort longtemps frais et bon.

992. Ramequins de Dijon. — Mettre dans une casserole un demi-verre d'eau, un grain de sel, une pincée de poivre, une cuillerée à café de sucre et 175 gr. de beurre. Poser la casserole sur feu, au premier bouillon la retirer et lui incorporer 250 gr. de farine, en remuant avec une cuiller, de façon à obtenir une pâte à choux bien liée et lisse; la travailler pendant quelques minutes sur le feu, la verser dans une autre casserole et lui incorporer, peu à peu, 4 à 5 œufs entiers, et ensuite 150 gr. de fromage vachelin ou de gruyère haché. Prendre alors la pâte avec une cuiller à bouche, et la coucher sur plaque en boules rondes, de la grosseur d'un petit œuf. Dorer les gâteaux au pinceau, poser sur chacun d'eux une petite lame de fromage et les cuire à four chaud.

993. Fondue aux truffes de Piémont. — C'est un mets très-populaire en Piémont que la *fondue;* on le prépare avec un fromage gras appelé *fontina*, c'est tout simplement du gruyère à l'état frais et mou. On ne peut remplacer cette espèce de fromage que par du gruyère, aussi frais que possible, qu'on fait ramollir pendant quelques heures dans du lait. — Couper en dés 250 gr. de *fontina* après avoir supprimé la peau mince qui en forme la superficie; la rafraîchir et l'égoutter, pour la mettre dans une moyenne casserole avec quelques cuillerées à bouche de lait. Broyer 6 jaunes d'œuf, leur mêler une cuillerée à café de farine et les délayer avec 5 à 6 cuillerées de crème crue ou de bon lait; passer l'appareil au tamis dans une terrine. Poser la casserole de la *fontina* sur un feu très-doux, tourner l'appareil avec une cuiller jusqu'à ce qu'il soit dissous et ne file plus; lui mêler alors les jaunes d'œuf délayés, tourner de nouveau l'appareil, toujours sur feu très-doux, jusqu'à ce qu'il soit lié comme une crème, mais sans le faire bouillir; lui additionner une pincée de poivre, le retirer du feu, et lui incorporer un morceau de bon beurre, en tournant toujours l'appareil; 3 minutes après, il devient plus consistant; lui mêler une petite poignée de truffes blanches, émincées, et verser la fondue dans un plat creux; disposer sur le centre une autre poignée de truffes blanches et émincées. — A défaut de truffes, on entoure la fondue avec des croûtons de pain frits.

994. Fondue à la Genevoise. — Mettre 7 à 8 jaunes d'œuf dans une casserole; les briser avec une cuiller, leur mêler 200 gr. de fromage râpé (moitié parmesan et moitié gruyère), une pincée de poivre, une pointe de muscade et de sucre, puis 150 gr. de bon beurre divisé en petites parties; poser la casserole sur feu, et lier l'appareil en le tournant avec une cuiller; aussitôt qu'il commence à se lier, lui adjoindre 2 ou 3 cuillerées à bouche de bonne crème crue, et finir de le lier sans cesser de le tourner.

D'autre part, faire blanchir 250 gr. de nouilles fraîches; les égoutter sur un tamis, les remettre dans une casserole, les lier avec un morceau de beurre; les assaisonner et les dresser en rond autour d'un plat en laissant un large creux dans le milieu. Verser la fondue dans celui-ci et l'envoyer aussitôt.

995. Piroguis aux carottes. — Couper en dés le rouge de quelques carottes; les

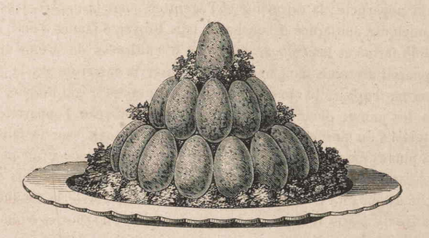
blanchir et les faire cuire avec du bouillon, en faisant tomber celui-ci à glace; lier l'appareil avec un peu de béchamel réduite; ajouter quelques œufs durs et hachés, une pincée de ciboulette et de persil également hachés; assaisonner l'appareil et le laisser refroidir.

Abaisser 4 à 500 gr. de pâte brisée fine en donnant à l'abaisse une forme carrée et mince; ranger à quelques centim. des bords et à distance, une ligne de petites boulettes d'appareil; ployer la pâte sur celui-ci en l'appuyant, puis la couper en demi-lune comme de grosses rissoles; les ranger à mesure sur une plaque, les dorer, les faire cuire au four et les dresser en buisson sur une serviette pliée.

996. Watrouskis à la Russe. — Presser fortement dans un linge 400 gr. de fromage blanc (à la pie) afin d'en extraire l'humidité; le mettre dans un mortier avec un morceau de beurre et le piler; quand la pâte est lisse, l'assaisonner avec sel et muscade, la déposer dans une terrine et lui incorporer 2 à 3 jaunes d'œuf en le travaillant.

Prendre de la pâte à koulibiac, levée à point, la travailler sur la table farinée pendant qnelques minutes en la battant avec la main; quand elle est ferme et refroidie, l'abaisser avec le rouleau en abaisse mince; couper sur sa surface des abaisses rondes, avec le plus grand coupe-pâte de la boîte; humecter les bords de ces abaisses et poser sur le centre de chacune une petite partie de l'appareil; plier l'abaisse de façon à former une demi-lune, l'appuyer sur les bords avec le pouce, et couper régulièrement ceux-ci avec le coupe-pâte; ranger les *watrouskis* à distance, sur une plaque, les tenir pendant 20 minutes à température douce, les dorer et les cuire à four modéré. Les dresser en buisson sur une serviette pliée.

997. Œufs farcis au maigre. (Dessin nº 161.) — Faire durcir 8 ou 10 œufs; quand ils sont froids, en supprimer les coquilles, couper les œufs en deux sur leur longueur et



séparer les blancs des jaunes; mettre ceux-ci dans un mortier, les piler avec un morceau de mie de pain ramollie et exprimée, les filets de 4 anchois et un morceau de beurre; lier l'appareil avec 3 ou 4 jaunes d'œuf crus, l'assaisonner et le déposer dans une terrine.

Mettre dans une casserole 2 cuillerées à bouche d'oignon haché, le faire revenir de couleur blonde et lui mêler 7 à 8 champignons hachés. Assaisonner et faire vivement réduire l'humidité des fines herbes, les retirer du feu, les saupoudrer avec une petite pincée de mie de pain et du persil haché, les laisser refroidir, et les mêler avec l'appareil de la terrine. Avec cet appareil emplir les moitiés d'œuf en le faisant bomber et le lissant avec la lame d'un couteau. Beurrer un plafond, ranger les moitiés d'œuf au fond de celui-ci (le côté farci en dessus), les saupoudrer avec de la mie de pain et les arroser avec du beurre fondu; les faire gratiner à four modéré pendant 20 minutes, les dresser ensuite en buisson sur une couche de farce pochée sur plat, les entourer avec du persil frit.

998. Œufs gratinés à la Provençale. — Cuire 6 ou 8 œufs durs; quand ils sont froids et sans coquilles, les fendre par le milieu et sur leur longueur; enlever les jaunes, les piler avec un morceau de beurre, les assaisonner et les passer au tamis.

Hacher fin quelques poignées d'épinards nouveaux, préalablement lavés et bien exprimés. Mettre dans une casserole une cuillerée à bouche d'oignon haché; le faire revenir avec de l'huile, lui mélanger les épinards et cuire ceux-ci, jusqu'à ce qu'ils aient réduit leur humidité; les assaisonner alors, leur mêler 2 poignées de mie de pain râpé, les mouiller avec un peu de lait et faire bouillir l'appareil en le tournant: il doit être tenu un peu consistant. Quelques minutes après, lui incorporer les jaunes d'œuf, ainsi qu'une pincée de persil haché avec une pointe d'ail; verser les épinards dans un plat à gratin, lisser le dessus et ranger tout autour (l'une à côté de l'autre), les moitiés d'œuf cuits, les saupoudrer avec de la mie de pain, les arroser avec de l'huile et les faire gratiner pendant un quart d'heure à four modéré.

999. Omelettes du chasseur. — Battre 10 à 12 œufs dans une casserole, les assaisonner avec sel, poivre et muscade. Verser une cuillerée à bouche de beurre fondu dans une petite poêle à pannequets; puis avec la valeur d'un œuf d'appareil, préparer des petites omelettes minces, les cuire des deux côtés, sans les plier, et les renverser sur un plafond; quand elles sont froides, les masquer, d'un côté, avec une couche de beurre d'anchois, et les poser les unes sur les autres. — Ces omelettes sont très-agréables à manger, en voyage ou à la chasse.

1000. Omelette à la Lyonnaise. — Faire fondre dans une petite casserole 200 gr. de beurre, le laisser déposer et le verser, en le décantant, dans une poêle à omelette. Casser 8 œufs dans une terrine, les assaisonner avec sel, poivre, muscade et une pincée de parmesan râpé; les fouetter vivement jusqu'à ce qu'ils fassent l'écume; poser alors la poêle sur un bon feu clair et vif; aussitôt que le beurre est bien chaud, verser les œufs dans la poêle et rouler celle-ci sur elle-même, pour lier l'omelette sans y toucher avec la cuiller; quand elle est de belle couleur, légère et cuite à point, la rouler en *porte-manteau*, la renverser sur un plat bien chaud, et l'envoyer aussitôt.

1001. Omelette du désert. — Les œufs d'autruche pleins et à l'état de fraîcheur voulue, ne sont plus rares aujourd'hui en Europe. Dans le midi de la France et en Italie, les autruches prisonnières des jardins d'acclimatation pondent leurs œufs comme dans le désert. J'ai acheté tout récemment de ces œufs à Florence, à raison d'un franc la pièce, ce qui est relativement bon marché, car un œuf d'autruche contient l'équivalent de 10 à 12 œufs ordinaires. L'œuf d'autruche possède les mêmes qualités que ceux de canard.

J'ai mangé en Égypte l'omelette que je vais décrire, préparée par les Arabes mêmes qui en font un grand cas et s'en acquittent assez bien :

Émincer un oignon nouveau, le mettre dans une poêle avec de l'huile, le faire revenir sans le colorer et lui additionner les chairs de 2 gros poivrons doux, après les avoir fait griller ou frire quelques minutes pour en retirer la peau; ajouter 2 bonnes tomates pelées, égrenées et coupées en petits dés, assaisonner l'appareil avec un peu de sel et une pointe de cayenne, faire réduire l'humidité des tomates; retirer alors la poêle du feu et adjoindre aux légumes les filets de 4 anchois coupés en petits dés.

D'autre part, frotter le fond d'une terrine avec une gousse d'ail, percer un œuf d'autruche par les deux bouts, afin d'en retirer le jaune et le blanc en les faisant tomber dans la terrine; les assaisonner et les battre avec un fouet. — Verser le quart d'un verre d'huile dans une poêle à omelette: quand elle est bien chaude, verser les œufs

dans la poêle, lier l'omelette et lui adjoindre l'appareil préparé; la retourner en la laissant plate, l'arroser encore avec un peu d'huile, et 2 secondes après la glisser sur un plat rond.

1002. Omelette à l'Allemande. — Mettre dans une terrine 4 cuillerées à bouche de farine, la délayer avec 3 œufs entiers et 3 jaunes, puis avec un demi verre de bon lait ou de la crème; ajouter un grain de sel, une pincée de poivre, une pointe de muscade et passer l'appareil au tamis; lui additionner alors une pincée de ciboulette hachée.

Verser dans une poêle à omelette 100 gr. de beurre fondu, le faire chauffer et lui mêler la moitié de l'appareil en l'étalant sur toute la largeur de la poêle; tenir l'omelette mince; percer sa surface avec les dents d'une fourchette afin de la sécher; la retourner aussitôt qu'elle peut se dégager de la poêle, soit en la faisant sauter d'un trait, soit en la renversant avec un plat pour la remettre dans la poêle, après avoir versé dans celle-ci 2 cuillerées à bouche de beurre fondu. Quand l'omelette est cuite et de belle couleur, la renverser sur une feuille de papier blanc et la rouler sur elle-même. Cuire le restant de l'appareil en procédant de la même façon, puis dresser les 2 omelettes sur un petit plat long, l'une à côté de l'autre. — En Allemagne on sert souvent ces omelettes comme garniture de légumes, après les avoir divisées transversalement.

1003. Œufs de vanneaux dans un nid en beurre. (Dessin nº 162.) — Pour reconnaître la fraîcheur des œufs de vanneaux et de pluviers, il faut les plonger, un à un, dans un vase



d'eau froide. Ceux qui montent au-dessus du liquide ne sont plus bons, ou, tout au moins, ils ont perdu la plus grande de leurs qualités, la fraîcheur.

Poser tout doucement, sur le fond d'une casserole, 18 œufs de vanneaux crus, les couvrir, peu à peu, avec de l'eau froide, mettre le liquide en ébullition; au premier bouillon, le retirer sur le côté du feu. 7 à 8 minutes après, enlever les œufs à l'écumoire pour les plonger à l'eau froide.

D'autre part, avec du beurre frais, former une petite bordure sur le fond d'un plat froid. Prendre 250 gr. du même beurre, le manier dans un linge pour le ramollir, et l'introduire dans une poche à douille fine, pour le pousser irrégulièrement sur la bordure et former une imitation de nid d'oiseau. Masquer le fond du plat avec une couche de cresson alénois, et sur celui-ci dresser les œufs en pyramide, après avoir légèrement brisé la coquille d'un côté. Tenir le plat sur glace jusqu'au dernier moment.

1004. Pois gourmands à la Provençale.—Les pois gourmands sont aussi connus sous le nom de pois *mange-tout*. Ils sont très-communs dans le midi de la France : on n'écosse pas ces pois, on en supprime seulement les fils.

Mettre les pois dans une poêle avec de l'huile ou du beurre; les cuire à feu vif, en les sautant jusqu'à ce qu'ils soient bien colorés, et qu'ils aient réduit leur humidité; les

verser alors dans une casserole, les saupoudrer avec un peu de farine, et les mouiller avec du bouillon; les assaisonner avec sel, poivre, une pointe de sucre, et les cuire à feu modéré. Au moment de servir, les lier avec un morceau de beurre et quelques jaunes d'œuf étendus avec de la crème; les dresser sur un plat chaud : la sauce doit être courte.

1005. Petits pois aux laitues. — Faire d'abord blanchir et braiser une douzaine de laitues. Hacher un oignon, le mettre dans une casserole avec un morceau de beurre et 200 gr. de petit salé coupé en dés; faire revenir celui-ci sur feu modéré, et lui mêler un demi-litre de petits pois écossés et frais, ainsi qu'un bouquet de persil et un peu de sel; couvrir la casserole et finir de cuire les pois. En dernier lieu, les mouiller avec quelques cuillerées à bouche de bouillon, et les lier aussitôt avec un morceau de beurre manié; les dresser sur un plat, en les entourant avec les laitues, glacées au pinceau, et alternées avec un croûton de pain coupé en crête, frit et glacé au pinceau.

1006. Fèves de marais en salade. — Quand les fèves fraîches commencent à grossir et devenir fermes, on peut très-agréablement les utiliser, en les faisant bouillir à l'eau salée avec un bouquet de sariette, mais surtout dans un vase en terre, et après en avoir supprimé l'onglée; quand elles sont bien cuites, les égoutter, les mettre dans un saladier, les assaisonner avec sel, poivre, huile fine et vinaigre, celui-ci en dernier lieu.

1007. Fleurs de courges farcies.—Les fleurs de courges farcies sont les *dolmas* de la Provence. — Choisir une quinzaine de fleurs de courges bien ouvertes, entières et d'une égale grosseur, les essuyer, en supprimer les pistils du milieu.—Préparer un hachis très-fin avec deux tiers de viande maigre de mouton, un tiers de graisse de rognons de bœuf et quelques poignées de riz blanchi; l'assaisonner avec sel, poivre, un peu de persil haché et 2 ou 3 œufs entiers. Avec ce hachis, emplir les fleurs de courges, les fermer avec soin et les ranger dans une casserole plate foncée avec du lard, jambon et légumes émincés; les couvrir aussi avec des bardes minces de lard, les mouiller avec un peu de bouillon et quelques cuillerées d'eau de tomate; faire bouillir le liquide pour le réduire de moitié; retirer alors la casserole sur feu modéré et finir de cuire les légumes tout doucement; les dresser sur un plat, déglacer le fond de la casserole avec un peu de jus, donner quelques bouillons au liquide, le passer, le dégraisser et le verser sur les légumes.

1008. Courgerons à la Grecque. — Vider les courgerons, les blanchir très-légèrement, les farcir avec un hachis de mouton au lard, mêlé avec du riz blanchi et un peu d'oignon haché. Faire braiser les courgerons avec du bouillon non dégraissé; quand ils sont à point, les glacer, les dresser sur un plat et les masquer avec leur fonds de cuisson dégraissé, passé et mêlé avec un peu de sauce tomate.

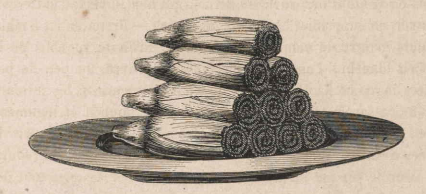
1009. Courgerons longs farcis, à la mode de Nice. — Choisir 7 ou 8 moyens courgerons longs, les couper en deux, creuser les moitiés, les blanchir légèrement et les égoutter. Hacher les chairs enlevées, avec quelques courgerons pelés, les saupoudrer avec du sel; quelques minutes après, en exprimer l'humidité en les pressant entre les mains.

Hacher 2 oignons, les faire revenir à l'huile, leur mêler les chairs hachées, quand elles ont réduit leur humidité, saupoudrer l'appareil avec une poignée de mie de pain, pour lui donner de la consistance; l'assaisonner, lui mêler une pincée de persil haché, le lier avec quelques jaunes d'œuf délayés, et le retirer aussitôt du feu. Avec cet appareil emplir les demi-courgerons, les rouler dans de la mie de pain, puis dans des œufs battus, les égoutter et les paner. — Au moment de servir, les plonger à grande friture chaude; quand ils sont bien atteints les égoutter, et les dresser.

1010. Coucoucelles (*cucuzzelle*) **à la Romaine**. — Choisir 2 douzaines de petites coucoucelles rondes, les vider avec une cuiller à légumes en leur faisant une très-petite ouverture; les faire légèrement blanchir et les bien éponger. Hacher les chairs des coucoucelles, les faire revenir au beurre et à feu vif jusqu'à ce qu'elles aient réduit toute leur humidité; les passer alors au tamis. Mettre cette purée dansune casserole, lui mêler une égale quantité de poudre de biscuit, ainsi qu'une poignée de mie de pain, un grain de sel et une pointe de muscade; lui incorporer 5 ou 6 jaunes d'œuf, et avec cet appareil emplir les coucoucelles; les ranger, les unes à côté des autres, dans une casserole plate et beurrée, les arroser aussi avec un peu de beurre et les cuire au four en leur faisant prendre couleur; les dresser ensuite en les arrosant avec le beurre de leur cuisson.

1011. Courgerons (*zuccheti*) **frits, à la Génoise**. — Choisir des courgerons pas trop gros et de forme longue, en supprimer les deux bouts, pour diviser les chairs en filets longs et de forme carrée, de l'épaisseur d'un gros lardon à piquer; les mettre dans une terrine, les saupoudrer avec du sel et les faire macérer pendant 10 minutes en les sautant souvent; les égoutter ensuite, les éponger dans un linge pour les fariner vivement, par petites parties à la fois; les plonger à friture chaude; quand ils sont secs, les égoutter pour cuire les autres, les saler, les égoutter et les dresser en buisson sur un plat.

1012. Céleris à la demi-glace. (Dessin nº 163.) — Supprimer les tiges vertes à 8 ou 10 pieds de céleris; les couper de la longueur de 10 à 12 centim., parer le pied en pointe,



les laver à plusieurs eaux, les plonger à l'eau bouillante et salée, les cuire pendant 10 à 12 minutes; les égoutter, les rafraîchir, et les marquer dans une casserole plate foncée avec des débris de lard. Les mouiller à couvert avec du jus, leur adjoindre des grosses épices, les couvrir avec un papier graissé et les faire cuire à feu modéré. — Au moment de servir, les égoutter, les parer régulièrement et les dresser en pyramide sur un plat. Passer et dégraisser le jus, le faire réduire en demi-glace, le lier avec un petit morceau de beurre manié et le verser sur les céleris.

1013. Asperges à l'Espagnole. — Ratisser des asperges blanches ou violettes, les couper d'une égale longueur, les lier en bottes et les faire cuire à l'eau salée; quand elles sont à peu près à point, retirer le vase du feu. — Prendre une partie de leur cuisson dans une petite bassine à fond rond ou une casserole, la poser sur feu, lui mêler quelques cuillerées à bouche de vinaigre, mettre le liquide en ébullition et faire pocher dans celui-ci une douzaine d'œufs frais; quand les œufs sont égouttés et parés, dresser les asperges sur une serviette; les entourer avec les œufs pochés et envoyer à part une saucière de vinaigrette, c'est-à-dire : huile, vinaigre, sel et poivre mélangés.

1014. Salade d'asperges, à l'Allemande. — Prendre des petites asperges blanches ou violettes, les éplucher et couper les parties tendres d'une égale longueur (2 ou 3 centim.),

les faire cuire à l'eau salée et les laisser refroidir. Quelques minutes avant de servir, les mêler dans une terrine avec un tiers de leur volume de queues d'écrevisses parées, les assaisonner avec sel et poivre. Passer au tamis le jaune de 6 œufs durs, les délayer avec de l'huile et du vinaigre, verser cette sauce sur les asperges et les écrevisses; puis dresser symétriquement la salade dans un saladier et l'arroser avec l'assaisonnement.

1015. Asperges à la sauce de Genève. — Ratisser et faire cuire les asperges à l'eau salée (Voy. nº 1013); les égoutter, les dresser sur une serviette, envoyer à part la sauce suivante :

Sauce de Genève. — Passer au tamis 4 jaunes d'œuf cuits, les déposer dans une terrine; leur mêler 3 jaunes d'œuf crus et une forte cuillerée à bouche de bonne moutarde. Travailler l'appareil avec une cuiller, en lui incorporant, peu à peu, de l'huile, de façon à obtenir une espèce de mayonnaise légère; finir la sauce avec un peu de vinaigre, l'assaisonner et la verser dans une saucière.

1016. Omelette aux pointes d'asperges vertes. — Choisir des asperges vertes, fraîches et tendres, racler légèrement les tiges, couper l'extrême pointe des têtes, casser la tige à l'endroit où elle cesse d'être tendre; couper transversalement ces parties d'un centim. de long, les mettre dans une poêle avec de la bonne huile ou du beurre, les assaisonner avec sel et poivre et les faire sauter à bon feu jusqu'à ce qu'elles soient cuites, mais en observant de les tenir légèrement fermes et de ne pas les faire noircir ni sécher. — Les égoutter alors sur un tamis. — Casser 10 œufs dans une terrine, les assaisonner avec sel, poivre, persil haché et une petite pointe d'ail écrasée au couteau et hachée avec le persil; battre vivement les œufs avec un fouet. — Chauffer dans une poêle à omelette de la bonne huile ou du beurre, verser les œufs battus dans la poêle et leur adjoindre aussitôt les pointes d'asperges; tourner l'omelette pour la lier, rouler la poêle sur elle-même. Faire sauter tout doucement l'omelette pour la ramener sur l'avant de la poêle et la plier des deux côtés, en lui donnant une forme ovale; la renverser aussitôt sur un petit plat long, bien chaud.

1017. Pommes de terre au beurre, à l'Allemande. — Couper des pommes de terre crues, chacune en deux ou trois parties, les peler en leur donnant une forme ronde et de même grosseur, les mettre dans une casserole, les laver et les mouiller à hauteur avec de l'eau; les saler et les cuire à bon feu pendant un quart d'heure; quand elles sont à point en égoutter l'eau, les tenir 10 minutes à couvert sur le côté du feu, et leur adjoindre un morceau de beurre assaisonné et mêlé avec du persil haché; quand ce beurre est dissous, verser les pommes de terre dans une casserole à légumes et les couvrir.

1018. Timbale de pommes de terre. — Cuire à l'eau salée la valeur d'un litre de pommes de terre épluchées; quand elles sont à point en égoutter l'eau en les laissant dans la casserole et les faire ressuyer pendant quelques minutes à la bouche du four; les passer ensuite au tamis, mettre cette purée dans une casserole, l'assaisonner avec sel et muscade, lui adjoindre 200 gr. de beurre divisé en petites parties, 4 jaunes d'œuf, 2 œufs entiers, et enfin une poignée de parmesan râpé, ainsi que les filets de 6 anchois coupés en morceaux. — Beurrer un moule à timbale, le paner à la mie de pain et verser l'appareil dans le moule pour le cuire à four modéré pendant 25 minutes; en sortant le moule du four passer la lame du couteau autour de la timbale pour la dégager, et la renverser sur un plat chaud.

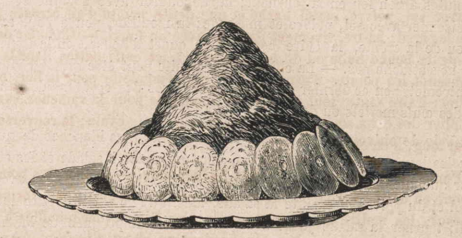
1019. Pommes de terre de Hanovre. — Tourner de forme ronde 3 douz. de petites pommes de terre crues, les laver, les mettre dans une casserole, les mouiller juste à couvert avec du bouillon, les faire cuire à bon feu et à couvert : quand elles sont à point

le bouillon doit se trouver réduit. Assaisonner les pommes de terre, leur mêler 100 gr. de beurre divisé en parties ainsi qu'une pincée de persil haché. Les dresser aussitôt.

1020. Croquettes de pommes de terre. — Cuire des pommes de terre pelées (Voy. nº 1018) en les faisant bien étuver, les passer au tamis, mettre la purée dans une casserole avec un morceau de beurre et la travailler à la cuiller en lui incorporant 6 jaunes d'œuf et 125 gr. de beurre ; maintenir l'appareil ferme, l'assaisonner avec sel et muscade, le verser sur la table farinée et rouler en boudin ; diviser celui-ci en petites parties et avec elles former les croquettes rondes ou en bouchon, les tremper dans des œufs battus, les paner et les faire frire à grande friture.

1021. Pommes de terre frites. — Prendre quelques bonnes pommes de terre blanches, les peler et les couper en tranches d'un demi centim. d'épaisseur, diviser ces tranches en filets carrés, en les tenant, autant que possible, d'une égale longueur; les rafraîchir, les éponger sur un linge et les déposer dans une passoire à frire, en fil de fer. — Chauffer de la friture [1] dans une casserole ou dans une poêle à frire creuse; aussitôt qu'elle commence à fumer, plonger la passoire et les pommes de terre dans le liquide, les sortir de temps en temps pour les sauter ; quand elles sont sèches et de belle couleur les égoutter, les saler légèrement et les dresser sur une serviette pliée.

1022. Haricots verts garnis de fonds d'artichauts. (Dessin nº 164.) — On ne trouve pas en tous lieux à acheter des artichauts propres à faire des fonds; mais on peut acheter



partout des fonds d'artichauts conservés. — Prendre 10 a 12 fonds d'artichauts blanchis, ou de conserve, c'est-à-dire à moitié cuits et d'une égale grosseur; les parer, les ranger dans une casserole plate, les mouiller à couvert avec du vin blanc et du bouillon non dégraissé, les couvrir avec un papier beurré et finir de les cuire tout doucement.

Prendre la valeur d'un demi-litre de haricots verts; s'ils sont fins les laisser entiers, les émincer s'ils sont gros, les plonger à l'eau bouillante, leur mêler une poignée de sel, et les cuire à feu vif. Les égoutter sur un tamis, les mettre dans une casserole avec 150 gr. de beurre; les assaisonner et les chauffer à feu vif, en les sautant jusqu'à ce que le beurre soit fondu; leur mêler alors le jus de 2 citrons; les dresser en pyramide sur un plat chaud et les entourer avec les fonds d'artichauts, en posant ceux-ci à cheval et presque debout.

1. La friture employée en cuisiue peut être à l'huile, au saindoux ou à la graisse de cuissons épurée. Quelle que soit sa nature, elle doit avant tout être bien pure et neuve. Dans la cuisine on doit toujours avoir deux poêles de friture, l'une pour le poisson, l'autre pour les légumes ou les entremets frits.

1033. Haricots verts et harengs nouveaux, à l'Allemande. — Ce simple mets, quand les haricots sont de primeur et les harengs *nouveaux*, c'est-à-dire fraîchement salés, est très-estimé et recherché par les Allemands; on le sert sur les tables les plus distinguées.

Trier quelques poignées de haricots verts et tendres, les émincer sur leur longueur, les mettre dans une casserole, les mouiller à moitié de hauteur avec du bouillon; faire bouillir le liquide et retirer la casserole sur feu modéré pour cuire les haricots tout doucement; quand ils sont à point, que le liquide est à peu près réduit, les assaisonner avec sel, poivre et une pincée de sariette en poudre, si elle est sèche, hachée, si elle est fraîche; les lier ensuite avec un peu de beurre manié, et les dresser sur un plat chaud.

D'autre part, laver 2 ou 3 harengs salés, en supprimer la tête et la peau; couper les chairs en tronçons, un peu en biais; les dresser sur un petit plat couvert avec des feuilles de vigne, en les reformant; les envoyer en même temps que les haricots.

1024. Chicorée. — La chicorée se divise en plusieurs espèces : la *chicorée de jardin*, l'*endive*, l'*escarole* et la *chicorée sauvage;* les trois premières peuvent recevoir les mêmes apprêts. La chicorée frisée est préférable à toute autre.

Choisir 12 têtes de chicorée bien blanches et fraîches; écarter les feuilles vertes pour ne prendre que les parties les plus tendres, les couper, les laver à plusieurs eaux, les plonger à l'eau bouillante et salée. Quand la chicorée est cuite, l'égoutter sur une passoire; quand elle est froide, la presser entre les mains pour en exprimer toute l'humidité; la hacher ensuite, la mettre dans une casserole avec du beurre et la faire revenir pendant quelques minutes à bon feu en la tournant; la saupoudrer avec 2 cuillerées à bouche de farine, l'assaisonner avec sel, poivre et muscade; la mouiller, peu à peu, avec du bouillon, du jus ou de la crème, la cuire pendant un quart d'heure, en la tournant souvent pour qu'elle ne s'attache pas. — La chicorée ainsi cuite peut être servie comme garniture ou comme entremets; en ce dernier cas on l'entoure avec des croûtons de pain frits, ou de feuilletage, des œufs mollets ou des œufs pochés.

1025. Salade de chicorée. — Prendre les parties les plus blanches de quelques têtes de chicorée; les laver vivement, les déposer dans un panier à salade et les secouer fortement. Broyer quelques jaunes d'œuf durs dans un saladier, les délayer avec de l'huile, ajouter du sel et du poivre et ensuite la salade, ainsi qu'une petite croûte de pain frottée avec de l'ail; tourner la salade jusqu'à ce qu'elle soit imprégnée de l'assaisonnement, ajouter alors le vinaigre. — On peut ajouter des fournitures et supprimer l'ail.

1026. Navets de Teltow aux marrons. — *Teltow* est un village des environs de *Potsdam*. On a donné son nom à des navets qu'on cultive sur son territoire, et dont l'espèce est très-recherchée en Allemagne. Ces navets sont petits et de forme allongée.

Ratisser les navets, en les jetant à mesure dans de l'eau tiède; s'ils sont gros, les couper par le milieu; les plonger ensuite à l'eau bouillante et salée, couvrir la casserole, et les faire cuire à feu modéré; les égoutter alors sur un tamis, les mettre dans une casserole avec un morceau de beurre et une pincée de sucre, les sauter pendant quelques minutes, et les mouiller à moitié de hauteur avec du jus ou du bouillon; les assaisonner, et lier le fonds avec un peu de beurre manié; 5 minutes après les dresser sur un plat, faire un creux dans le centre, et emplir le creux avec une garniture de marrons bien entiers et tombés à glace avec du jus.

1027. Navets de Fréneuse, glacés. — Choisir les navets frais, les ratisser ou les peler; les diviser en quartiers, ou les couper ronds avec une cuiller à légumes, en les plongeant à mesure à l'eau froide; les faire blanchir pendant quelques minutes pour leur enlever l'âcreté, les égoutter, les mettre dans une casserole avec un morceau de beurre, et

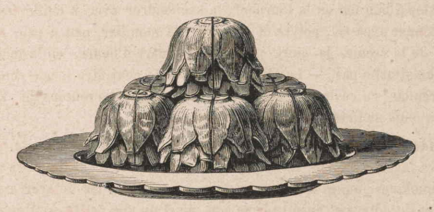
les sauter à feu vif pour les colorer légèrement; les saupoudrer avec un peu de sel et une pincée de sucre, les mouiller à hauteur avec du bouillon, et retirer la casserole sur feu modéré, pour finir de les cuire.

1028. Choux-fleurs aux écrevisses. — Cuire 25 petites écrevisses et en même temps une dizaine de plus grosses. Détacher les queues et les pattes aux petites, les éplucher et les tenir à couvert. Supprimer la coquille des queues et des pattes aux grosses écrevisses, et les tenir au chaud.

D'autre part, cuire à l'eau salée un beau chou-fleur; avec une partie de la cuisson de celui-ci et la cuisson des écrevisses, préparer une sauce au beurre (Voy. nº 185); la lier avec quelques jaunes d'œuf et lui mêler les queues et les pattes des moyennes écrevisses; égoutter le chou-fleur, le dresser sur un plat, le masquer avec la sauce préparée et dresser autour les grosses écrevisses.

1029. Choux-fleurs frits. — Diviser le chou-fleur en petits bouquets, en parer les tiges et les faire cuire à l'eau salée, en les tenant un peu fermes. Les mettre dans une terrine, les assaisonner avec sel, poivre, persil haché, huile et jus de citron; une demi-heure après, les égoutter, les fariner, les tremper dans des œufs battus et les plonger à grande friture chaude; quand ils sont de belle couleur, les égoutter et les dresser en buisson sur un plat.

1030. Artichauts bouillis. (Dessin nº 165.) — On ne fait bouillir les artichauts que quand ils sont gros; les plus tendres conviennent moins. — Parer les artichauts en supprimant les premières feuilles, les couper sur le haut, en découvrir entièrement le fond, frotter celui-ci avec un demi-citron, et plonger à mesure les artichauts dans de l'eau bouillante, salée et acidulée, les cuire jusqu'au point de pouvoir facilement enlever les parties du milieu (le *foin*); les égoutter alors à l'écumoire; vider l'intérieur, et remettre les artichauts dans leur cuisson pour finir de les cuire. Les égoutter ensuite, les couper chacun en deux, sans séparer les parties, et les dresser sur un plat, en les renversant. — On peut servir ces artichauts avec une sauce au beurre, une hollandaise, ou une vinaigrette.



1031. Artichauts à la Juive. — C'est un mets très-usité à Rome. — Hacher un gros oignon, le mettre dans une casserole avec une gousse d'ail et de l'huile, le faire revenir sans prendre couleur, lui adjoindre quelques cuillerées à bouché de champignons crus et hachés; faire vivement réduire l'humidité de ceux-ci, retirer la casserole du feu, et mêler aux fines herbes les filets de 5 à 6 anchois, une pincée de persil haché, et autant de feuilles de menthe fraîches.

Parer 6 artichauts sur le fond, couper le haut des feuilles, écarter celles du milieu, et poser sur chaque artichaut une partie de l'appareil aux fines herbes, en le faisant tomber entre les feuilles; les ranger dans un vase en terre, de forme plate, et dont le fond est arrosé avec de l'huile, en les posant debout, et en les serrant les uns contre les

autres; les arroser aussi en dessus avec de l'huile, les saupoudrer avec sel et poivre, les cuire à four modéré. En les sortant, les dresser sur un plat.

1032. Omelette aux artichauts. — Ce mets est excellent, mais à condition d'avoir des artichauts frais, tendres, et n'ayant pas encore de foin. — En supprimer les feuilles vertes; couper les autres à moitié de hauteur, et diviser les artichauts, chacun en deux parties; émincer chaque moitié en tranches minces et longues, les mettre dans une poêle avec de l'huile, les assaisonner avec sel et poivre, les faire cuire à feu modéré, en les retournant; quand ils sont à point, les retirer du feu, et en égoutter l'huile.

Casser 8 ou 10 œufs frais dans une terrine, les assaisonner avec sel et poivre; les battre vivement pendant quelques secondes, leur mêler une pincée de persil haché, ainsi que les artichauts cuits. Faire chauffer, dans une poêle à omelette, de la bonne huile ou du beurre fondu; verser les œufs dans la poêle, lier l'omelette, la dégager, la rouler en *porte-manteau*, et la renverser aussitôt sur un plat long.

1033. Brocolis aux anchois.—Parer 2 brocolis en petits bouquets, les blanchir pendant quelques minutes seulement; les égoutter avec soin, les placer dans une poêle avec de l'huile et une gousse d'ail hachée; les saupoudrer avec du sel et du poivre, les sauter à bon feu; quand ils sont rissolés, leur mêler (hors du feu) une petite purée d'anchois délayée avec de l'huile, une pincée de persil haché et le jus d'un citron; les dresser alors sur un plat chaud.

1034. Garbanços bouillis.—Le légume qu'on appelle *garbanços* en espagnol, on l'appelle *cecci* en italien et *pois* pointus ou pois siches en Provence, où ils sont très-communs; mais les meilleurs et les plus réputés sont ceux de Castille, en Espagne; ils sont généralement plus gros, et ils ont l'incomparable avantage de cuire bien et en peu de temps.

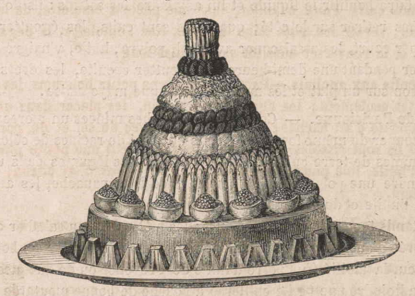
Plonger les pois à l'eau tiède dans un vase avec une poignée de sel pilé; placer ce vase de telle façon que l'eau puisse se maintenir au même degré de tiédeur, pendant une quinzaine d'heures; remuer de temps en temps les pois; quand ils sont bien ramollis et gouflés, les égoutter, les laver à plusieurs eaux et les plonger à l'eau bouillante et salée; les cuire à petit bouillon, jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres, ce qui exige 3 à 4 heures. — Quand on rencontre des pois rebelles à la cuisson, on peut mêler à l'eau, gros comme une lentille d'ammoniac; cet acide, inoffensif pour la santé, précipite d'une manière sensible le ramollissement des pois, seulement il ne faut pas en mettre avec excès.

1035. Haricots rouges au vin. — Cuire les haricots à l'eau avec un morceau de lard fumé, préalablement blanchi. D'autre part, blanchir 2 douz. de petits oignons, les faire revenir au beurre, les mouiller avec du bouillon et faire réduire celui-ci à glace; quand les haricots sont cuits, les égoutter, les mettre dans une casserole, les mouiller avec une bouteille de vin rouge réduit d'un tiers; les faire mijoter pendant un quart d'heure, les lier ensuite avec un morceau de beurre manié à la farine. Couper le lard en tranches, dresser les haricots sur le plat, les entourer avec le lard et les petits oignons glacés.

1036. Haricots blancs à la Robert. — Au chapitre de la boucherie (nº 588) j'ai décrit la méthode de cuire à l'eau les haricots blancs; je la recommande comme donnant d'excellents résultats. — Cuire un demi-litre de bons haricots blancs et secs. Couper 2 ou 3 gros oignons en gros dés; les faire revenir au beurre de belle couleur, les mouiller avec quelques cuillerées à bouche de bouillon, et faire tomber le liquide à glace; les mouiller alors avec du jus, les cuire pendant 10 minutes, les lier avec un peu de beurre manié, les assaisonner et les finir, en leur incorporant, hors du feu, une cuillerée à bouche de bonne moutarde et un morceau de beurre.

1037. Haricots asperges, au lard. — Casser les haricots par moitié, les mettre dans une casserole avec du beurre. Faire légèrement revenir 250 gr. de petit salé blanchi, mais entier; quelques minutes après, lui adjoindre les haricots, faire revenir ceux-ci jusqu'à ce qu'ils aient réduit leur humidité; les assaisonner, les mouiller à hauteur avec du bouillon, et les faire cuire à feu très-doux, avec des cendres chaudes sur le couvercle; quand ils sont cuits, retirer le petit salé, et lier les haricots avec un petit morceau de beurre manié; les dresser ensuite sur un plat avec le petit salé autour, après en avoir supprimé la couenne et l'avoir divisé en tranches.

1038. Salade de légumes à la gelée. (Dessin n° 166.) — Couper des pointes d'asperges blanches, de 5 à 6 centim., les éplucher et les faire cuire à l'eau salée. Cuire éga-



lement quelques pointes d'asperges vertes, un chou-fleur divisé en petits bouquets, des carottes coupées en boule, des haricots verts, des haricots-flageolets, des pommes de terre en robe, des racines de céleri et des betteraves. — Avec une partie des pointes d'asperges vertes, former un joli bottillon soutenu par un anneau en carotte; le tenir de côté, ainsi qu'une partie des asperges blanches et des carottes en boules. Mêler le restant des légumes dans une terrine, leur adjoindre quelques cornichons, quelques olives sans noyaux et quelques câpres; les assaisonner, les arroser avec de l'huile et du vinaigre pour les faire macérer pendant 10 minutes; les égoutter ensuite, les remettre dans une terrine et les lier avec quelques cuillerées à bouche de mayonnaise à la gelée. Avec cet appareil emplir aussitôt un moule à pyramide, entouré avec de la glace pilée. Quand l'appareil est raffermi, le démouler sur un *pain-vert* collé sur le centre d'un plat.

Prendre les pointes d'asperges réservées, les tremper dans la gelée mi-prise et les ranger debout à la base de la pyramide, en les appuyant contre celle-ci; au-dessus des asperges, disposer un rang de choux-fleurs, puis un rang de boules de carottes, un autre rang de choux-fleurs et sur ceux-ci une couronne d'olives. Poser sur le sommet le bottillon d'asperges, et napper tous les légumes à la gelée. Ranger sur les bords du *pain-vert* une couronne de moitiés d'œufs garnies avec des légumes nuancés et liés à la gelée. Croûtonner la base du *pain-vert* et envoyer une saucière de mayonnaise aux œufs.

1039. Salade de pommes de terre aux harengs. — Cette salade est un mets populaire de l'Allemagne. Elle est excellente quand on la prépare avec les soins voulus.

Cuire une quinzaine de pommes de terre en robe; quand elles sont égouttées les peler, les émincer en tranches et les couper en petits dés. Couper également en dés 2 pommes aigres, quelques cornichons au vinaigre, ainsi que les chairs de 2 ou 3 harengs salés mais

préalablement dégorgés, propres et sans arêtes. Assaisonner d'abord les pommes de terre dans un saladier avec sel et poivre, les sauter vivement et les arroser avec de l'huile et du vinaigre; quand la salade est bien mêlée lui adjoindre les pommes aigres, les cornichons, les harengs, ainsi qu'une cuillerée à bouche d'oignon haché très-fin, et en dernier lieu quelques cuillerées de betteraves marinées et coupées en dés; mêler ces ingrédients en les sautant dans le saladier, et dresser la salade sur un plat.

1040. Salade de salsifis. — Ratisser les salsifis avec soin, en les plongeant à mesure dans de l'eau acidulée avec du verjus ou du vinaigre; couper ensuite les tiges de la longueur de 3 à 4 centim. Délayer une petite cuillerée à bouche de farine avec 2 litres d'eau, ajouter du sel, quelques cuillerées à bouche de vinaigre blanc ou du verjus, un oignon et un bouquet de persil; faire bouillir le liquide et lui adjoindre les salsifis : ils doivent être mouillés à couvert. Les retirer sur le côté; quand ils sont cuits, les égoutter, les laisser refroidir, les couper court, les assaisonner avec sel, poivre, huile, vinaigre et persil haché; les faire macérer pendant une demi-heure, les égoutter ensuite, les dresser dans un saladier ou en buisson sur un plat et les masquer avec une mayonnaise.

1041. Salade Parisienne. — Couper en tranches minces un morceau de betterave cuite au four; couper de même forme une égale quantité de racines de céleri cuites à l'eau, et autant de pommes de terre cuites en robe; déposer ces légumes dans une terrine vernie, leur adjoindre une poignée de raiponces avec leur panache, les assaisonner et les arroser avec de l'huile et du vinaigre.

Passer au tamis 5 ou 6 jaunes d'œuf durs; les mêler dans un saladier avec 2 cuillerées à bouche de purée d'anchois; travailler l'appareil avec une cuiller en bois, en lui incorporant, peu à peu, la moitié d'un verre d'huile de Provence ou de Lucques; quand l'appareil est lié, lui adjoindre une petite cuillerée à bouche de bonne moutarde, un peu de bon vinaigre à l'estragon, 4 cuillerées à bouche de thon mariné, coupé en petits dés, autant de cornichons, et 2 cuillerées de blancs d'œuf, également coupé en petits dés; ajouter à l'appareil une pointe de cayenne, et une pincée de feuilles d'estragon hachées; additionner alors les légumes émincés, mais préalablement bien égouttés; les sauter pour les mêler avec l'appareil. Dresser ensuite la salade dans un saladier.

1042. Salade de choucroute. — En Russie, les médecins ordonnent à ceux qui ont le tempérament faible, de manger le soir la salade de choucroute. L'apprêt de cette salade est des plus simples. Il suffit de choisir de la bonne choucroute, la laver ou simplement en exprimer l'humidité, la déposer dans un saladier et l'assaisonner avec peu de sel et peu de vinaigre, mais avec du poivre et de l'huile.

1043. Timbale de choucroute à l'Alsacienne. — Couper en tranches 7 à 800 gr. de filet de porc frais, cru et paré des parties dures; assaisonner ces viandes avec sel et poivre.

D'autre part, faire cuire 1 kilogr. de choucroute avec 300 gr. de petit salé, préalablement blanchi; quand elle est aux trois quarts cuite, l'égoutter sur une passoire, ainsi que le petit salé, pour les laisser refroidir. — Foncer un moule à timbale avec de la pâte brisée, masquer la caisse, au fond et autour, avec une couche de pâte à saucisse (nº 666) pilée avec une truffe crue; sur cette farce, ranger par couche la choucroute, le petit salé et les tranches de porc frais; couvrir le dessus avec une abaisse de pâte et pousser la timbale à four modéré pour la cuire pendant une heure et demie, en ayant soin de couvrir la pâte avec du papier aussitôt qu'elle commence à se colorer. En sortant le moule du four, renverser la timbale sur un plat, cerner le dessus pour enlever un rond de pâte, et par cette ouverture infiltrer à l'intérieur quelques cuillerées de sauce brune réduite avec du vin et mêlée avec quelques truffes coupées en petits dés.

1044. Cardons à la moelle. (Dessin n° 167.) — Prendre les tiges blanches d'un ou de deux pieds de cardons; les diviser en tronçons de 15 centim. de long, en supprimer la



peau superficielle ou filaments, les plonger à mesure dans de l'eau froide et acidulée, les faire blanchir pendant un quart d'heure à casserole couverte; les égoutter et les plonger à l'eau froide; les égoutter encore pour les ranger dans une casserole; les mouiller à couvert avec un verre de vin blanc et du bouillon frais, non dégraissé, mêler au liquide le jus de 2 ou 3 citrons, gros comme une amande de beurre manié, grains de poivre et girofles; couvrir les cardons avec du lard et avec du papier beurré. Les faire cuire à feu modéré et à casserole couverte.

Au moment de servir, égoutter le liquide de la casserole et sortir les tronçons de cardons, un à un, sans les briser; les ranger en pyramide sur un couvercle de casserole, les couper droit des deux bouts et les glisser sur un plat; les couper alors sur le milieu en divisant la pyramide; les arroser très-légèrement avec de la sauce brune réduite au vin, les entourer avec de petites bouchées en feuilletage garnies avec de la moelle. Envoyer séparément une saucière.

1045. Salade de cardons à l'Espagnole. — Diviser les cardons en petits tronçons, les cuire selon les règles prescrites au n° 1045. Au moment de servir, les égoutter sur un linge, les éponger, les ranger dans une casserole plate, les saupoudrer avec sel et poivre.

D'autre part, faire chauffer de l'huile dans une poêle avec une gousse d'ail ciselée; retirer aussitôt la poêle et mêler à l'huile une pincée de poivre doux d'Espagne et le quart d'un verre de vinaigre; donner un seul bouillon au liquide et le verser sur les cardons; chauffer ceux-ci pendant 2 minutes pour les dresser dans un plat creux et chaud.

1046. Galimafrée. — La *galimafrée* est un mets populaire et presque historique de la Gascogne, qui par l'antiquité de son origine mérite une place dans ce recueil. C'est un mets qu'on sert surtout en été, époque où les légumes tendres et le jambon s'associent si bien.

Couper sur le milieu d'un jambon fraîchement salé une tranche de l'épaisseur de 3 à 4 centim., enlever avec soin l'os du milieu et surtout les petits débris d'os. — Faire fondre et chauffer dans une large casserole en terre 250 gr. de saindoux, lui adjoindre la tranche de jambon pour la faire revenir pendant quelques minutes; ranger autour de celle-ci 5 à 6 petits artichauts tendres, parés et divisés chacun en deux parties, 2 douzaines de petites carottes nouvelles et autant de petits oignons nouveaux; faire revenir ces légumes et le jambon à feu modéré, mais en les sautant. Une demi-heure après leur adjoindre 3 à 4 poignées de fèves fraîches et bien tendres, 4 à 5 poivrons doux coupés, quelques poignées de haricots verts coupés en tronçons, et enfin un bouquet de persil garni avec de la sariette; assaisonner les légumes, les mouiller avec un peu de vin blanc, couvrir la casserole, mettre des cendres et du feu sur le couvercle, la poser sur feu très-doux pour cuire les légumes à l'étuvée. Une demi-heure après leur adjoindre 2 poignées de petits pois écossés et des pointes d'asperges; au bout de 12 minutes lier le ragoût avec un peu de

beurre manié; lui adjoindre une pincée de sucre, ainsi qu'une pointe de muscade, le faire bouillir encore quelques secondes; puis dresser le jambon sur un plat long; l'entourer avec les légumes et entourer ceux-ci avec des petites tomates farcies et des laitues braisées.

1047. Coulibiac de choux à la Russe. — Prendre la moitié d'un chou blanc, supprimer les parties dures des feuilles et hacher celles-ci. Hacher un oignon, le mettre dans une casserole avec du beurre, le faire revenir sans prendre couleur, lui adjoindre le chou; quelques minutes après l'assaisonner et le retirer sur feu modéré pour le cuire jusqu'à ce que son humidité se trouve réduite; le lier alors avec un peu de sauce ou un petit morceau de beurre manié, lui adjoindre 5 à 6 œufs durcis, refroidis et hachés avec du persil.

D'autre part, préparer une pâte à kulibiac (Voy. n° 199); l'abaisser en carré long, poser l'appareil sur le centre de la pâte, humecter les bords de celle-ci et former le pâté (Voy. n° 146); le tenir pendant trois quarts d'heure à température de la cuisine, le dorer, le saupoudrer avec un peu de mie de pain et le pousser à four modéré, pour le cuire pendant une heure; en le sortant, l'humecter avec du beurre et le dresser sur un plat.

1048. Salade de Brunswick. — Éplucher une racine de céleri tendre et fraîche; la couper en julienne fine, l'assaisonner et la faire macérer pendant un quart d'heure. Peler 4 truffes crues, les mettre dans une casserole avec le quart d'un verre de madère, les cuire pendant 3 minutes, les laisser refroidir et les couper en julienne. Passer au tamis 4 ou 5 jaunes d'œuf durs, les déposer dans une terrine dont le fond est frotté avec une gousse d'ail; les broyer avec une cuiller pour en former une pâte lisse, mêler à cette pâte une cuillerée à bouche de bonne moutarde, la délayer avec la valeur d'un demi-verre d'huile et un peu de vinaigre; l'assaisonner et lui mêler les filets de céleris (après en avoir exprimé l'humidité), ainsi que les truffes; saupoudrer la salade avec une pincée d'estragon et de ciboulette hachés; la dresser dans un saladier.

1049. Laitues romaines, farcies. — Choisir des petites laitues bien tendres, les éplucher, les écourter et les faire blanchir à l'eau salée pendant 10 minutes, les égoutter, les rafraîchir, en exprimer l'eau avec les mains, et les ouvrir pour les emplir avec une farce à quenelle, mêlée avec un petit salpicon de jambon cru; quand elles sont farcies, les ficeler et les ranger l'une à côté de l'autre, dans une casserole plate dont le fond est masqué avec des débris de lard; les saler, les mouiller juste à couvert avec du bouillon un peu gras, les couvrir avec un papier graissé et les faire cuire tout doucement à casserole couverte; les égoutter ensuite, les parer proprement, les remettre dans la même casserole, les arroser avec un peu de bon jus, les faire mijoter pendant une demi-heure et les dresser sur un plat en les glaçant au pinceau.

1050. Salade de laitues pommées. — La laitue *pommée* constitue une excellente salade si elle est tendre et fraîchement cueillie; c'est là une des premières conditions. En Allemagne on cultive beaucoup la laitue *panachée*, cette espèce est réservée pour salade.

Éplucher les laitues avec soin, ne prendre que les cœurs, les laver vivement, les secouer dans le panier à salade afin d'en extraire toute l'humidité; détacher les feuilles, une à une, en supprimer les grosses côtes et les éponger dans un linge.

D'autre part, passer au tamis quelques jaunes d'œuf durcis, les déposer dans le saladier, les broyer avec une cuiller en bois en leur incorporant l'huile nécessaire, et de façon à former une sauce liée; l'assaisonner avec sel et poivre, lui adjoindre la salade, ainsi qu'une pincée de *fourniture* hachée; la mélanger avec la sauce à l'aide d'une cuiller et d'une fourchette, en bois, jusqu'à ce qu'elle soit crémeuse; à ce point lui mêler le vinaigre

nécessaire.— Dans les provinces du nord de la France on assaisonne souvent cette salade avec de la bonne crème double. En Russie on emploie de la *crème aigre.*

1051. Épinards bouillis en salade. — Choisir de jeunes épinards, les trier, les laver et les plonger à l'eau bouillante; quand ils sont cuits, les égoutter sur un tamis et les laisser à peu près refroidir, mais sans les rafraîchir ; en exprimer l'eau avec les mains et les mettre à mesure dans une casserole en les étalant; les assaisonner avec sel et poivre. — Chauffer de l'huile dans une poêle avec une gousse d'ail, lui mêler une pincée de poivre rouge et un filet de vinaigre, verser aussitôt le liquide sur les épinards; chauffer ceux-ci sans les faire bouillir et les dresser dans un plat chaud, après avoir retiré l'ail.

1052. Omelette fourrée aux épinards. — Laver et hacher 2 fortes poignées d'épinards tendres et crus, en exprimer l'eau, les mettre dans une poêle avec un morceau de beurre, les assaisonner et les cuire en les remuant avec une cuiller en bois jusqu'à ce qu'ils aient réduit leur humidité ; leur mêler alors 2 cuillerées à bouche de glace fondue ou de bonne sauce et les tenir de côté. — Frotter le fond d'une terrine avec une gousse d'ail. Couper 10 œufs dans cette terrine, les assaisonner avec sel et poivre, leur mêler une pincée de persil haché et les battre vivement avec un fouet pendant quelques secondes. Faire fondre alors dans une poêle 150 gr. de beurre ; aussitôt qu'il est bien chaud, verser les œufs battus dans la poêle, les tourner à la cuiller pour les lier, rouler la poêle sur elle-même en ramenant l'omelette sur l'avant; à ce point, ranger sur son centre les épinards cuits, les enfermer dans l'omelette, lui donner uue jolie forme ovale et la renverser sur un plat long.

1053. Subric d'épinards. — Éplucher des épinards, les laver à plusieurs eaux, les plonger à l'eau bouillante et salée, les cuire pendant 5 minutes, les égoutter, les rafraîchir, en exprimer toute l'humidité et les hacher fin.

Mettre dans une casserole 125 gr. de beurre, le faire bien chauffer et lui mêler la valeur de 600 gr. d'épinards hachés, les assaisonner et les faire revenir pendant 2 minutes; les saupoudrer avec une cuiller à bouche de farine et les mouiller avec du bon lait, de façon à obtenir un appareil consistant, le cuire pendant quelques minutes et le retirer du feu; lui mêler alors une poignée de parmesan râpé, 100 gr. de beurre, 4 à 5 jaunes d'œuf et 2 blancs fouettés. — Verser du beurre fondu et épuré dans une plaque à rebords, prendre l'appareil avec une cuiller et le laisser tomber en rond dans le beurre chaud; quand l'appareil est raffermi, le couper avec un coupe-pâte rond, retourner les subrics, les faire colorer de l'autre côté, les égoutter et les dresser sur un plat.

1054. Ravioles aux épinards. — Avec 500 gr. de farine, un grain de sel et un petit morceau de beurre, préparer une pâte comme pour faire le feuilletage et de la même consistance. — Blanchir et hacher 3 à 4 poignées d'épinards, les mettre dans une casserole avec du beurre bien chaud et en faire réduire l'humidité en les remuant; les assaisonner avec sel, poivre et muscade, les saupoudrer avec une poignée de mie de pain et les arroser avec 4 cuillerées à bouche de bon jus ou de crème crue; les cuire pendant 3 à 4 minutes, et les lier (hors du feu) avec 3 jaunes d'œuf : l'appareil doit rester consistant; le laisser refroidir, le diviser en parties de la grosseur d'une noisette et les poser à distance sur la pâte, abaissée très-mince ; mouiller les intervalles au pinceau, couvrir cette abaisse avec une abaisse semblable, appuyer la pâte entre les lignes et couper les ravioles de forme carrée à l'aide d'une roulette ; les plonger à l'eau salée et bouillante pour leur donner 2 ou 3 minutes d'ébullition sans violence ; les égoutter ensuite, les ranger par couches dans un plat en les saupoudrant avec du parmesan et en les arrosant avec un peu de bonne sauce tomate mêlée avec du beurre à la noisette.

1055. Dolmas de Constantinople. — En Turquie, les dolmas tiennent une large place dans la cuisine nationale ; on les prépare de bien des façons : avec des feuilles de vigne, des feuilles de figuier, des feuilles de mauve, et enfin avec des feuilles de choux.

La farce des dolmas se compose ordinairement avec de la viande de mouton bien hachée, mêlee avec des oignons, persil haché et du riz cru, assaisonnée de haut goût. — Diviser la farce en portions de la grosseur d'une muscade, les envelopper dans les feuilles préalablement blanchies, en donnant aux dolmas la forme ronde ; les ranger dans une casserole étroite et haute, par couches, et en les serrant : faire 5 à 6 couches l'une sur l'autre ; les mouiller à hauteur avec du bouillon, poser une assiette dessus pour les maintenir serrés ; faire réduire le liquide aux trois quarts, sur bon feu, les retirer ensuite sur feu modéré, et 25 minutes après les égoutter de la casserole un à un, pour les dresser en pyramide sur un plat ; lier le fonds de cuisson avec des jaunes d'œuf étendus, le finir avec le jus de quelques citrons et le verser sur les dolmas, en le passant.

1056. Dolmas du Caucase. — Détacher, une à une, les feuilles tendres d'un chou blanc, les laver et les faire bouillir pendant 25 minutes à l'eau salée ; les égoutter et les rafraîchir pour les éponger sur un linge.

Préparer 600 gr. de hachis, composé avec moitié lard et moitié viande maigre de mouton, hacher ces viandes, leur mêler une poignée de mie de pain râpé, 2 œufs, une pincée d'oignon, quelques cuillerées à bouche de champignons hachés et un peu de persil. Avec ce hachis et les feuilles de choux coupées, préparer une trentaine de dolmas un peu plus gros que ceux à la Turque, c'est-à-dire de la grosseur d'une noix ; les ranger sur le fond d'une casserole, les uns à côté des autres, les saler, les arroser avec du beurre, les mouiller avec du bouillon jusqu'à moitié de hauteur, les couvrir et les cuire vivement jusqu'à ce que le mouillement soit réduit à peu près à glace ; retirer alors la casserole du feu.

D'autre part, préparer un risot avec 300 gr. de riz (Voy. n° 756), le finir avec du beurre et du parmesan. — Masquer le fond et le tour d'un grand moule à timbale avec des feuilles de choux tendres, larges et parées des côtes dures ; masquer alors les feuilles du fond avec une couche de risot de 3 centim. d'épaisseur, arroser cette couche avec un peu de sauce tomate et sur celle-ci ranger 10 dolmas légèrement aplatis ; les saupoudrer avec un peu de fromage et les masquer avec une couche de riz ; continuer ainsi en alternant les dolmas et le riz jusqu'à ce que le moule soit plein ; masquer alors l'ouverture du moule avec une large feuille de chou et celle-ci avec des bardes de lard ; pousser le moule à four modéré, pour cuire les dolmas pendant une demi-heure ; en égoutter la graisse et renverser le moule sur un plat ; enlever le lard et glacer les feuilles de choux au pinceau.

1057. Kalalou à l'Orientale. — Il me serait difficile de définir l'origine de ce mets, qu'on mange dans tout l'Orient et même dans l'Inde ; ce que je puis dire, c'est que ce sont les riches familles grecques, établies à Marseille, qui l'ont popularisé dans cette cité gourmande, en introduisant dans la culture du Midi l'un des éléments qui lui est indispensable, le *gombo*, cet excellent légume qui a déjà pénétré dans la capitale et qui s'y imposera certainement avec le temps.

Couper les bouts à 2 douzaines de gombos, les faire macérer au sel pendant un quart d'heure, les laver à l'eau chaude, et les cuire à feu vif, à l'eau salée, en les maintenant verts. Cuire également à l'eau salée quelques poignées de haricots verts et tendres. Couper en carrés longs un couple d'aubergines, les saler, les faire macérer pendant quelques minutes au sel, les exprimer ensuite. — Fendre par le milieu 4 à 5 bonnes tomates pour en exprimer les semences et les couper en morceaux. Supprimer la queue et le cœur à quelques poivrons verts et doux, mais tendres, émincer les chairs sur leur longueur.

Ces préparatifs terminés, émincer un oignon blanc, le mettre dans une poêle avec de l'huile et le faire revenir sans le colorer; lui mêler alors les poivrons et les cuire à moitié en les sautant; ajouter les aubergines, et quelques minutes après les tomates; cuire ces légumes jusqu'à ce qu'ils aient réduit leur humidité. Leur adjoindre alors les haricots verts, assaisonner le ragoût avec sel et une pointe de cayenne, un peu de persil haché ensemble avec une pointe d'ail; au dernier moment ajouter les *gombos* préalablement chauffés dans une poêle, avec de l'huile, entiers s'ils sont petits ou coupés en grosses lames; 2 minutes après dresser le ragoût sur un plat chaud. — L'ail peut être supprimé.

1058. Tomates au gratin. — Choisir des tomates bien mûres, de moyenne grosseur; les fendre par le milieu, les exprimer pour en supprimer les semences; les assaisonner avec sel et poivre, les saupoudrer du côté coupé avec un petit appareil composé avec de la mie de pain râpée, un peu d'oignon et quelques champignons, hachés ensemble avec une pointe d'ail; ranger alors les demi-tomates dans un plat à gratin, l'une à côté de l'autre, les arroser avec de l'huile ou du beurre, les faire cuire à four modéré, les envoyer dans le plat à gratin, sans autre addition.

1059. Omelette aux tomates, à la Provençale. — Peler 3 ou 4 bonnes tomates bien mûres, et à chairs fermes; les couper en deux, en exprimer avec soin les semences, et les couper en petits carrés. Mettre dans une casserole mince 2 cuillerées à bouche d'oignon haché fin, le faire revenir avec de l'huile ou du beurre; quand il est de couleur blonde, lui adjoindre les tomates, faire cuire celles-ci à feu vif de façon à en réduire l'humidité; les assaisonner, et en dernier lieu leur mêler une cuillerée à bouche de persil haché avec une pointe d'ail. Couper 8 ou 10 œufs dans une terrine, les assaisonner et les battre.

Chauffer de l'huile dans une poêle à omelette; verser les œufs battus dans cette poêle, les tourner avec une cuiller, assembler la masse en la ramenant sur le côté de la poêle opposé au manche de celle-ci; étaler alors les tomates cuites sur le centre de l'omelette et rouler celle-ci en *porte-manteau*, en fermant les issues avec soin; la renverser sur un petit plat long. — On mêle ordinairement les tomates cuites avec les œufs, mais il arrive souvent que leur âcreté fait tourner ou grener les œufs à la cuisson; il est donc préférable de les mêler après.

1060. Carottes nouvelles glacées. — Les carottes qu'on cultive aux environs de Paris sont de qualité supérieure. Peu de pays les fournissent aussi savoureuses et parfumées. Celles du midi et du nord de l'Europe ne peuvent pas leur être comparées. Est-ce les soins de la culture, est-ce l'influence du climat? Ce sont probablement ces deux causes réunies qui produisent ce résultat. — Si les carottes ne sont pas trop grosses, les laisser entières, en snpprimer la peau superficielle, couper les deux bouts, les parer de jolie forme et d'une égale grosseur, les plonger à l'eau bouillante, et les cuire à moitié. Les égoutter, les mettre dans une casserole avec un morceau de beurre, un grain de sel, une pincée de sucre et un peu de bouillon; faire vivement tomber celui-ci à glace, puis les mouiller de nouveau et faire encore réduire le liquide; continuer ainsi jusqu'à ce que les carottes soient bien atteintes et de belle couleur.

Les carottes ainsi cuites peuvent être servies comme entremets, dans leur état naturel, ou bien masquées avec une sauce brune ou une bonne béchamel. On sert aussi les petites carottes simplement sautées au beurre et finies avec un peu de persil; en ce cas on peut les cuire aux trois quarts dans l'eau salée.

1061. Carottes et petits pois à l'Alsacienne. — Éplucher 3 douzaines de petites carottes nouvelles, en les laissant entières, les faire blanchir pendant quelques minutes à l'eau salée, les mettre dans une casserole avec du beurre; les sauter sur feu modéré, les

assaisonner, les mouiller avec un peu de bouillon et les cuire à moitié. Leur mêler trois quarts de litre de petits pois, ainsi qu'un bouquet de persil et une pincée de sucre. Couvrir la casserole, et quand les petits pois sont cuits, lier les légumes avec un morceau de beurre manié à la farine, les finir en leur incorporant, hors du feu, 2 cuillerées à bouche de bonne crème crue et un morceau de beurre, les dresser sur un plat.

1062. Carottes et asperges à l'Allemande. — Tourner 3 à 4 douzaines de petites carottes nouvelles et d'une égale grosseur, les faire blanchir, les égoutter, les mettre dans une casserole avec du beurre pour les faire revenir à feu modéré ; les assaisonner, et quand elles sont cuites les lier avec un peu de sauce blonde ; 2 minutes après leur adjoindre une égale quantité de pointes d'asperges blanches ou violettes, coupées de 2 centim. de long, blanchies à l'eau salée et bien égouttées ; assaisonner le ragoût et le dresser sur un plat.

1063. Menestra à l'Espagnole.— Choisir un assortiment de légumes variés, tels que : artichauts tendres, laitues, petits pois, fèves, asperges, haricots verts, poivrons rouges et doux, mais surtout des truffes d'Espagne (manequillos). Éplucher et parer ces légumes selon leur nature, faire blanchir les laitues et les égoutter.

Hacher un oignon, le mettre dans une casserole avec du saindoux, le faire revenir sans prendre couleur, lui mêler 250 gr. de jambon cru coupé en carrés, les saupoudrer avec une pincée de farine et les mouiller avec du jus ou du bouillon ; tourner la sauce sur feu jusqu'à l'ébullition : elle doit être légère. Au premier bouillon la retirer sur feu modéré et lui adjoindre tour à tour les légumes, en commençant par les plus longs à cuire ; ajouter un bouquet de persil garni d'une feuille de laurier et continuer la cuisson des légumes sans y toucher avec une cuiller ; les assaisonner, quand ils sont cuits, les égoutter tout doucement sur un tamis disposé sur une casserole plate afin de recueillir la sauce ; faire réduire vivement celle-ci jusqu'à ce qu'elle soit bien liée et succulente, lui adjoindre les truffes, les cuire 2 secondes, et remettre les légumes dans la sauce, ainsi que le jambon, les chauffer et les dresser sur un plat en les entourant avec des croûtons de pain frits.

1064. Moussaka à la Moldave. — Choisir 5 ou 6 aubergines, les couper chacune en deux ; diminuer un peu leur épaisseur, de façon qu'elles soient égales partout ; les saler pour leur faire rendre l'eau, les essuyer, les faire revenir à la poêle des deux côtés et les égoutter à mesure sur un tamis. — Peler 4 autres aubergines, les couper en tranches épaisses, les faire macérer au sel pendant quelques minutes, les laver ensuite et les éponger sur un linge ; les fariner et les faire frire des deux côtés jusqu'à ce qu'elles soient à peu près cuites ; les égoutter alors sur un tamis.

D'autre part, parer un filet de mouton pris sur une demi-selle, le couper transversalement en escalopes, faire sauter vivement celles-ci avec du saindoux et quelques parures de lard et de jambon ; les assaisonner et les laisser refroidir. — Hacher 2 oignons, les faire revenir dans une casserole sans prendre couleur ; leur adjoindre quelques champignons frais et hachés, faire réduire l'humidité de ceux-ci et retirer la casserole du feu pour mêler à ces légumes les viandes de mouton hachées. Saupoudrer l'appareil avec une poignée de mie de pain et un peu de persil haché, le lier avec un œuf. — Avec les demi-aubergines, masquer le fond et les parois d'un moule à charlotte graissé au saindoux, en les plaçant debout contre les parois du moule et en les serrant, les unes contre les autres, afin de ne pas laisser de jour ; emplir le vide, par couches, avec les aubergines coupées en tranches, en les alternant avec une couche de farce ; quand le moule est plein, masquer le dessus avec un rond de papier beurré, le tenir au four modéré pendant trois quarts d'heure et renverser l'entremets sur un plat.

1065. Aubergines au parmesan. — Peler une demi-douzaine d'aubergines tendres; couper les chairs en tranches, les saupoudrer avec du sel pour leur faire rendre l'humidité, les éponger, les faire sauter dans une poêle et à feu vif, jusqu'à ce qu'elles soient à peu près cuites; les assaisonner alors et les lier légèrement avec de la béchamel; les ranger par couches dans un plat à gratin, en saupoudrant chaque couche avec du parmesan râpé; les saupoudrer aussi en dessus, les arroser avec du beurre fondu et pousser le plat à four modéré pour les faire gratiner pendant un quart d'heure.

1066. Aubergines à la Napolitaine. — Peler et émincer 6 aubergines; les faire macérer pendant un quart d'heure avec un peu de sel, les éponger sur un linge et les faire frire à l'huile; les égoutter et les ranger dans un plat à gratin, par couches, en les arrosant avec un peu de sauce tomate et en les saupoudrant avec du parseman râpé; les saupoudrer aussi, en dessus, avec du parseman mêlé avec de la mie de pain, les arroser avec de l'huile et pousser le plat à four modéré pour faire gratiner les aubergines pendant un quart d'heure; les envoyer dans le plat même. — On entremêle quelquefois les aubergines avec des tranches minces de *muzzarella* (fromage frais).

1067. Aubergines à la Turque. — Les aubergines jouent un grand rôle dans la cuisine turque. On leur donne une infinité d'apprêts différents. — Choisir 7 à 8 petites aubergines, couper les deux bouts, vider les chairs intérieures à l'aide d'une cuiller à légumes, les hacher et les mêler avec une égale quantité de viandes crues de mouton hachées, et autant de riz cru; assaisonner le hachis et avec lui emplir les aubergines; ciseler alors en travers la peau de ces aubergines, et incruster dans ces incisions de l'oignon et de l'ail émincés. Plonger les aubergines dans la friture chaude, 2 minutes après les égoutter pour les ranger, l'une à côté de l'autre, dans une casserole; les mouiller à peu près à hauteur avec de la sauce tomate claire, et les cuire à feu très-doux, avec du feu sur le couvercle de la casserole.

1068. Truffes blanches. — C'est le Piémont qui fournit ces excellentes truffes, d'une espèce particulière, et si estimée des gourmets. Ces truffes ont cela de remarquable, qu'elles n'ont pas besoin d'être cuites. — Laver les truffes, les essuyer, puis avec un petit couteau enlever les points noirs des surfaces; émincer les truffes en tranches aussi minces que possible, et les chauffer simplement (et au moment) dans la sauce ou avec la garniture à laquelle elles doivent être associées.

On sert aussi les truffes blanches en salade; en ce cas il faut les émincer, puis faire chauffer de l'huile avec quelques filets d'anchois passés au tamis; quand l'huile est bien chaude, lui adjoindre les truffes, les assaisonner et les retirer, hors du feu, en les sautant.

1069. Truffes au gratin. — Choisir 7 à 8 belles truffes rondes et crues, les couper en deux et les vider à l'aide d'une cuiller à légumes; couper en petits dés les chairs enlevées, les mêler avec une égale quantité de foie-gras cuit; assaisonner l'appareil, le lier avec un peu de sauce brune réduite et avec lui emplir les moitiés de truffes, le saupoudrer avec un peu de mie de pain et l'arroser avec du beurre fondu; ranger alors les moitiés de truffes, l'une à côté de l'autre, dans une casserole plate, avec un peu de vin dedans; faire bouillir le liquide et pousser la casserole au four; 10 minutes après dresser les truffes sur un plat.

1070. Pouding de truffes. — Ce mets paraît être d'origine anglaise, quoique M. de Cussy ait voulu s'en attribuer la paternité. D'ailleurs l'éminent gourmet ne l'a pas produit dans ses véritables conditions.

Piler dans un mortier 200 gr. de hachis de porc frais (Voy. nº 666), avec 100 gr. de jambon cru, et coupé en petits dés, adjoindre à cette farce 250 gr. de foie-gras cru, l'assaisonner de haut goût et la passer au tamis.

Brosser et peler 5 ou 600 gr. de bonnes truffes fraîches, les couper en tranches, pas trop minces, les déposer dans une terrine, les assaisonner avec sel et poivre. Verser dans une casserole trois quarts de verre de bon madère, lui adjoindre une poignée de parure de truffes ; le faire réduire de moitié, et le passer au tamis ; lui mêler alors un tiers de son volume de glace de viande ; faire bouillir le liquide, et le lier avec un peu de beurre manié : cette sauce doit être tenue un peu consistante.

Beurrer un moule à dôme en cuivre étamé, mince et de forme plus large que haute ; à défaut de moule, prendre un bol à pouding, le foncer intérieurement avec de la pâte à la graisse (Voy. nº 1133), et masquer les surfaces de cette abaisse avec une couche mince de la farce préparée ; ranger alors les truffes dans le vide du moule, par couches serrées, en étalant sur chaque couche une petite partie de la sauce froide ; masquer la couche supérieure des truffes avec le restant de la farce, et celle-ci avec une abaisse de pâte, en la soudant attentivement avec les bords ; mouiller une serviette sur le centre, l'exprimer, la beurrer, la fariner, et appliquer cette partie de la serviette, juste au-dessus du moule, en l'appuyant sur la pâte ; serrer alors les pans de la serviette autour du moule, en les ficelant fortement à l'autre extrémité. Plonger aussitôt le pouding dans un vase d'eau bouillante, couvrir le vase et faire bouillir le liquide pendant une heure et demie ; égoutter ensuite le pouding, le déballer, le renverser sur un plat, le glacer au pinceau et envoyer à part une saucière de sauce Madère, peu liée.

1071. Timbale de truffes, à la Périgord. — Éplucher une quinzaine de belles truffes du Périgord, préalablement brossées et lavées ; les couper en quartiers, les mettre dans une terrine vernie ; les assaisonner avec sel et poivre, les arroser avec quelques cuillerées à bouche de cognac, et leur mêler un bouquet de persil, garni avec quelques brins de thym ; couvrir la terrine, et la tenir dans un lieu frais. Prendre la moitié seulement des parures de truffes, les piler, les mêler avec 500 gr. de lard frais et râpé ; assaisonner l'appareil avec sel et poivre, le passer au tamis, mais sans trop de pression, car il n'est pas nécessaire de faire passer les parures de truffes ; elles ne doivent fournir que leur arome.

Beurrer un moule à timbale, le paner et le foncer avec de la pâte brisée fine ; masquer le fond et les parois de la caisse en pâte, avec les trois quarts du lard passé au tamis ; verser les truffes dans le vide, les arroser au pinceau avec un peu de glace fondue, les couvrir avec le restant du lard et fermer la timbale avec un rond de pâte, en la soudant avec celle des parois ; pousser alors le moule à four chaud, et cuire la timbale pendant 50 ou 60 minutes, en observant de ne pas colorer trop la pâte.

Dans l'intervalle, faire réduire, d'un tiers, 2 ou 3 décilitr. de sauce brune, en lui additionnant, peu à peu, un demi-verre de madère, ainsi que l'assaisonnement des truffes, et quelques cuillerées à bouche de glace fondue. Quand elle est liée à point, lui adjoindre le restant des parures de truffes, et 2 minutes après la passer au tamis fin. En sortant la timbale du four, lui faire une petite ouverture sur le dessus, infiltrer la sauce à l'intérieur ; boucher l'ouverture et renverser la timbale sur un plat chaud.

1072. Salade aux truffes, à la Toulousaine. — Ce mets est une création récente de la science toulousaine ; elle prouve qu'en France le grand art de la gastronomie est partout cultivé avec un égal empressement, et toujours avec succès.

Choisir 5 ou 6 truffes noires, fraîches et d'un bon arome, ainsi que 3 artichauts bien tendres. Brosser les truffes avec soin, les laver, les peler, les émincer très-fin, et les en-

fermer dans un vase. Parer les artichauts des feuilles dures, pour ne laisser que celles qui sont d'une tendreté certaine; les diviser alors par le milieu, et sur leur longueur; émincer chaque moitié en tranches aussi fines que les truffes, et les faire macérer avec un peu de sel pendant 10 minutes; les éponger ensuite sur un linge.

Passer au tamis 3 jaunes d'œuf cuits, les mettre dans une terrine, leur mêler un peu de moutarde, et les délayer avec un demi-verre d'huile la plus fine, et un peu de bon vinaigre à l'estragon. Frotter le fond d'un saladier avec une gousse d'ail, et ranger dans celui-ci les truffes et les artichauts par couches alternées, en les assaisonnant avec sel et poivre, ainsi qu'avec une partie des œufs délayés avec l'huile. 10 minutes après, sauter les truffes et les artichauts (dans le saladier), afin d'opérer le mélange de l'assaisonnement. — Cette salade est digne de porter un grand nom.

1073. Salade de truffes noires, à la Russe. — Peler quelques truffes crues, les mettre dans une casserole plate avec un peu de madère, les saler et les faire cuire pendant 4 minutes; les émincer, les déposer aussitôt dans une terrine, les assaisonner, les arroser avec un peu d'huile, les couvrir et les faire macérer pendant 10 minutes; les saupoudrer ensuite avec une pincée d'estragon, de ciboulette et de persil hachés, les lier avec quelques cuillerées à bouche de sauce mayonnaise. Dresser alors la salade sur un plat, et la masquer avec une couche de mayonnaise, finie avec une cuillerée de moutarde anglaise.

1074. Coquilles de truffes à **la crème.** — Peler 5 à 6 truffes crues et bien propres; mettre les parures dans une casserole avec un peu de madère et quelques aromates pour en tirer une petite essence. Verser dans une casserole la valeur d'un verre de bonne béchamel, la faire réduire en lui incorporant, peu à peu, l'essence de truffes.

D'autre part, couper les truffes crues en petits dés, les mettre dans une casserole avec du beurre fondu, les assaisonner et les chauffer vivement; les lier alors à point avec la sauce réduite, de façon à obtenir un appareil consistant; avec cet appareil garnir 5 à 6 coquilles de table, le saupoudrer en dessus avec de la mie de pain, l'arroser avec un peu de beurre fondu et le faire légèrement colorer à four vif ou avec la pelle rouge.

1075. Rissoles aux truffes. — Éplucher quelques moyennes truffes fraîches, les couper en petits dés, les mettre dans une casserole avec quelques cuillerées à bouche de madère; les assaisonner avec sel, poivre, muscade, et les faire cuire 2 minutes en les sautant.

D'autre part, mettre dans une casserole quelques cuillerées de sauce brune, un peu consistante, avec moitié de son volume de glace de viande; la faire réduire de moitié, en lui incorporant la cuisson des truffes; quelques minutes après, lui adjoindre les truffes elles-mêmes, retirer aussitôt la casserole du feu, et verser l'appareil dans une terrine pour le faire refroidir : la sauce doit être courte et serrée, de façon que, quand elle est froide, elle forme avec les truffes un appareil solide; diviser celui-ci en parties rondes, de la grosseur d'une noisette, les ranger sur le bord d'une abaisse, en demi-feuilletage, et préparer les rissoles en procédant, comme il est dit au n° 156; les paner, les faire frire, les égoutter et les dresser en buisson sur une serviette pliée.

1076. Oronges au gratin. — Choisir 2 douzaines d'oronges bien fraîches, en supprimer la queue, les nettoyer, les mettre dans une grande poêle avec de l'huile et une gousse d'ail, les assaisonner et es sauter sur feu jusqu'à ce qu'elles soient sèches; les prendre alors avec une fourchettepour les dresser par couches dans un plat à gratin, saupoudrer chaque couche avec les queues des oronges hachées et mêlées avec du persil haché et de la mie de pain; les arroser avec un peu d'huile, les cuire au four modéré pendant 20 minutes. En les sortant, les arroser avec un peu de bon jus lié.

1077. Morilles farcies. — Choisir de grosses morilles, en supprimer les queues pour les creuser de ce côté, avec une cuiller à légume, les faire blanchir pendant quelques minutes et les égoutter aussitôt. — Préparer un hachis avec du lard et viandes maigres de veau ou de porc, par parties égales, lui mêler un peu de mie de pain, une pointe d'ail, un peu de persil haché, et enfin les parties des morilles enlevées, hachées et cuites au beurre ; ranger alors les morilles debout dans une casserole dont le fond est masqué avec du beurre fondu et du jus de citron ; les saler légèrement, couvrir la casserole et la poser sur feu modéré ; quand l'humidité des morilles est réduite, les mouiller avec un peu de bouillon et laisser tomber celui-ci à glace ; aussitôt qu'elles sont cuites, les dresser sur un plat ; mêler au fonds de leur cuisson un peu de bon jus, le faire bouillir et le lier avec du beurre manié ; finir la sauce (hors du feu) avec un peu de persil haché, jus de citron et un autre morceau de beurre divisé en petites parties, verser cette sauce sur les morilles.

1078. Petits pâtés de cèpes à la crème. — Foncer 12 moules à tartelettes avec de la pâte fine, les garnir avec des cèpes émincés et sautés à la poêle avec un peu d'oignon haché ; les pousser au four ; quand les tartelettes sont à peu près cuites, les retirer pour les masquer avec une petite couche de béchamel réduite et mêlée avec du blanc d'œuf fouetté ; remettre les tartelettes au four, et aussitot que la béchamel est raffermie et légèrement colorée sortir les tartelettes pour les dresser sur une serviette pliée.

1079. Cèpes à la Polonaise. — Prendre une quinzaine de grosses têtes de cèpes bien propres, les diviser chacune en deux parties, les saupoudrer avec du sel et les faire macérer pendant 10 minutes. Les éponger sur un linge, les fariner, les tremper dans des œufs battus, les égoutter et les ranger dans une casserole avec du beurre fondu pour les faire cuire des deux côtés en les retournant ; quand elles sont à peu près cuites, les arroser avec quelques cuillerées à bouche de bon jus et faire réduire celui-ci à glace ; ranger alors les cèpes dans un plat à gratin, les arroser avec leur fonds, les assaisonner, les saupoudrer avec du persil haché et de la mie de pain, les arroser avec du beurre et les pousser au four pour les faire gratiner pendant 20 minutes.

1080. Croûtes aux cèpes à la Provençale. — Parer 2 douzaines de têtes de cèpes, les émincer, les saupoudrer avec un peu de sel et les jeter sur un tamis. Mettre dans une poêle 3 cuillerées à bouche d'oignon haché, une gousse d'ail et un demi-verre d'huile ; faire revenir l'oignon, ajouter les cèpes et les sauter vivement ; quand ils ont réduit leur humidité en égoutter l'huile, les saupoudrer avec une pincée de farine et les mouiller avec du vin blanc ; faire bouillir le ragoût et le cuire sur feu modéré.

Piler les filets de 5 à 6 anchois, les délayer avec un peu d'huile et le jus de 2 citrons. Quand les cèpes sont cuits et la sauce à peu près réduite, saupoudrer le ragoût avec un peu de persil haché et une pincée de poivre ; le retirer ensuite du feu pour lui incorporer les anchois ; le dresser sur un plat et l'entourer avec des croûtons de pain frits, vidés, garnis avec un peu de purée Soubise et glacés.

1081. Cèpes au gratin. — Parer et laver avec soin quelques cèpes, en supprimer les queues, émincer les têtes, mettre celles-ci dans une poêle avec quelques cuillerées à bouche d'oignon haché et du beurre ou de l'huile pour les faire revenir à bon feu ; les assaisonner avec sel et poivre, leur faire réduire toute l'humidité et les lier avec de la béchamel ou simplement avec un morceau de beurre manié ; ajouter une pincée de persil haché avec une pointe d'ail, donner quelques bouillons au ragoût et le verser dans un plat à gratin ; masquer le dessus avec les queues de cèpes hachées et revenues avec du beurre, saupoudrer la surface avec de la mie de pain, l'arroser avec de l'huile ou du beurre et cuire le gratin pendant 25 minutes.

1082. Pâté de cèpes à la Russe. — Les cèpes, en Russie, sont connus sous le nom de *gribouis*. Ils sont très-abondants et d'excellente qualité; les Russes et les Polonais en font un grand usage. Frais ou secs, ils en mangent à peu près pendant toute l'année. La Russie fournit une grande variété de champignons, en automne les marchés en regorgent, et j'ai vu vendre des espèces dont la physionomie n'avait rien de fort rassurant, mais les Russes les mangent sans crainte et il faut croire que c'est aussi sans danger.

Choisir les cèpes gros et charnus, en supprimer les queues qui sont ordinairement dures, laver les têtes, les parer et les couper en deux; les mettre dans une poêle avec du beurre ou de l'huile, les assaisonner avec sel et poivre, les faire revenir à feu vif pendant quelques minutes seulement pour en diminuer le volume, les retirer aussitot du feu.

Masquer le fond d'un plat à tarte avec quelques tranches de jambon cru; sur ces tranches ranger les cèpes, par couches, en les alternant avec de l'oignon, du persil et un peu de fenouil hachés; appuyer les cèpes, les masquer également en dessus avec des tranches de jambon et les arroser avec 2 cuillerées à bouche de sauce brune légère; masquer les bords du plat avec de la pâte fine et couvrir le pâté en procédant comme il est dit au nº 573; le poser sur un plafond et le pousser à four modéré pour le cuire une heure.

1083. Soya. — Les champignons de prés sont excellents pour cet emploi, mais on peut également opérer avec des cèpes, des oronges et des mousserons.

Prendre les champignons les plus petits et les parures des gros, c'est-à-dire de ceux qui peuvent être utilisés pour la cuisson; les laver, les diviser en parties et les ranger dans un vase par couches, en saupoudrant chaque couche avec un peu de sel, les couvrir et les tenir dans un lieu frais pour les faire macérer pendant 10 à 12 heures; en exprimer alors tout le liquide, passer celui-ci à travers une serviette, le verser dans une casserole pour le faire réduire, par l'ébullition, jusqu'à ce qu'il soit légèrement lié, lui mêler alors un dixième de son volume de *porto-wein* ou de madère, des aromates et des épices de toute espèce, ainsi qu'une pointe de cayenne, faire de nouveau bouillir le liquide pour le ramener au degré d'un sirop léger, à ce point le retirer, l'enfermer dans des petites bouteilles, les boucher, les ficeler et les cuire au bain-marie pendant 2 ou 3 minutes.

1084. Champignons de couche, au beurre. — Les champignons cultivés dans les carrières des environs de Paris sont généralement de bonne qualité et ne laissent rien à désirer comme goût, comme arome et comme blancheur, quand ils sont cuits dans leur état de fraicheur primitive. Ces champignons sont d'une grande ressource pour les cuisines de Paris, car on peut les acheter frais pendant toute l'année. Les champignons comestibles ont cet avantage sur les autres espèces, qu'on peut les manger sans crainte d'accident vénéneux.

Choisir les champignons à queues courtes, fermes, durs et d'une égale grosseur. Couper les queues à niveau des têtes, laver celles-ci et les tourner à l'aide d'un petit couteau, c'est-à-dire, leur enlever toute la peau; les déposer à mesure dans une casserole contenant du beurre fondu mêlé avec quelques cuillerées de verjus ou du jus de citron, ajouter un peu de sel et faire cuire les champignons à feu vif et à couvert pendant 3 à 4 minutes. — On peut aussi cuire les champignons sans les tourner, mais comme les pelures et les queues trouvent toujours à être employées avec profit, dans la cuisine, il est préférable de les tourner. Les champignons ainsi cuits peuvent servir pour garniture ou pour entremets, si on les associe à une sauce blonde ou brune.

1085. Champignons de couche farcis. — Choisir 2 douzaines de gros champignons, en supprimer les queues, les laver et les vider du côté de la queue à l'aide d'une cuiller à légumes; les saler légèrement et les renverser sur un tamis.

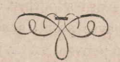
Mettre dans une casserole quelques cuillerées à bouche d'oignon et échalotes hachés,

les faire revenir avec du beurre ou de l'huile, leur adjoindre les queues et les parures des champignons également hachées, ainsi que quelques champignons médiocres réservés à cet effet. Quand les champignons ont réduit leur humidité, les assaisonner avec sel et poivre, leur mêler une pincée de persil haché avec une pointe d'ail et 2 minutes après additionner à ces fines herbes un égal volume de mie de pain râpé et 2 cuillerées à bouche de sauce brune ou de sauce tomate ; retirer la casserole du feu ; lier l'appareil avec quelques jaunes d'œuf et emplir les champignons en lissant l'appareil ; les saupoudrer avec de la mie de pain, les ranger sur un plafond, les arroser avec de l'huile ou du beurre fondu et les cuire à four modéré pendant une demi-heure ; les dresser sur un plat en buisson.

1085 *bis*. Purée de champignons. — Prendre 2 ou 3 poignées de queues de champignons, fraîches, épluchées et bien lavées ; les hacher fin, les mettre dans une casserole avec un morceau de beurre et un grain de sel, les couvrir et faire réduire leur humidité à feu vif ; les verser dans un mortier, leur adjoindre un morceau de beurre et un morceau de glace de viande refroidie, les piler et les incorporer aussitôt à une béchamel en réduction (valeur de 3 décilitres) ; quand l'appareil est bien serré, le passer au tamis.

1086. Welch-rabit. — Ces mots signifient *lapins gallois*. Couper des tranches de pain d'un centim. d'épaisseur, les faire légèrement griller, les ranger à plat sur un plafond beurré, les arroser avec un peu de *pale-ale* ou toute autre bière, de façon à les humecter très-légèrement. D'autre part, râper du fromage de *stilton*, le déposer dans une casserole avec du beurre fondu ou de l'huile, le chauffer en le tournant, jusqu'à ce qu'il commence à se lier ; avec cet appareil, masquer les tranches de pain, d'un côté seulement, les saupoudrer avec un peu de cayenne et les pousser à four vif pour les saisir : quelques secondes suffisent. Les dresser sur un plat chaud et les envoyer sans retard. — Au lieu de râper le fromage, on peut le couper en tranches très-minces.

1086 *bis*. Gaspaschio à l'Andalouse. — Le *gaspaschio* est une salade de légumes crus dont les Andalous sont très-friands ; ils en mangent tous les jours, en été, car ils la considèrent comme rafraîchissante. — Émincer un de ces bons oignons d'Espagne, blancs, sans odeur et doux à manger. Émincer aussi un concombre frais et pelé. Fendre en deux, par le milieu, 3 bonnes et belles tomates, charnues et sans acides, telles qu'on les trouve dans les provinces méridionales de l'Espagne, de Séville à Valence ; les égrener et les couper en morceaux. Ranger ces légumes dans une terrine vernie et mince, par couches alternées, en les saupoudrant avec du sel et du poivre, et en les arrosant avec du vinaigre et de l'huile. Poser la terrine dans un lieu très-frais : une heure après, les légumes doivent se trouver submergés ; saupoudrer alors la salade avec une poignée de mie de pain émiettée, l'envoyer aussitôt.



ENTREMETS SUCRÉS, PATISSERIE, GLACES, COMPOTES.

Les entremets de douceurs entrent dans le cadre d'un dîner au même titre que les autres mets qui le composent. Dans un dîner classique il faut que les entremets de douceurs forment un nombre identique avec les entrées froides ou chaudes, mais à la rigueur on peut confondre les entremets de légumes avec ceux de douceurs. Un dîner sans entremets sucrés ne peut pas être considéré comme un dîner complet.

Les entremets de douceurs sont en usage chez tous les nations où la gastronomie a quelque importance. J'ai pu même faire cette remarque, que ce mets était non-seulement estimé partout, mais que c'était ordinairement celui auquel les cuisiniers portaient le plus de soins.

J'ai réuni dans ce chapitre tous les mets sucrés, chauds ou froids, qu'on sert à la fin du dîner. Pour le rendre plus complet et plus instructif, j'ai voulu lui adjoindre les glaces et les compotes. Sans doute qu'un cuisinier n'est pas toujours tenu de préparer les glaces qu'on sert dans les dîners, cela lui deviendrait souvent impossible; mais ce qui est indispensable, c'est qu'il en connaisse la manipulation et qu'il soit à même de les exécuter au besoin, car dans le cours de sa carrière, l'occasion d'utiliser ses connaissances se présentera fréquemment.

La série des entremets que je produis est relativement très-étendue; pour la plupart, ils sont simples et d'une exécution facile, quelques-uns seulement sont plus luxueux et plus travaillés. J'ai voulu par ces quelques productions d'un ordre plus élevé, initier les jeunes gens à ce travail de coquetterie qui relève toujours avec avantage la physionomie d'un dîner. Dans ce livre secondaire et dont le cadre se trouve forcément restreint, je n'ai pu qu'effleurer la théorie de l'ornementation de la pâtisserie comme aussi celle du froid, mais ceux qui voudraient l'étudier dans toute son étendue et ses ressources, n'auront qu'à consulter la *Cuisine classique*, où cette double question est traitée dans tous ses détails de luxe et de précision.

1087. Omelette au kirsch. — Battre 10 œufs dans une terrine, leur mêler un grain de sel, 3 cuillerées à bouche de sucre, une cuillerée de kirsch. Faire chauffer dans une poêle 125 gr. de beurre, lui mêler les œufs, les lier en les tournant; aussitôt que l'omelette se dégage de la poêle, la rouler en *porte-manteau* et la dresser sur un petit plat long ; la saupoudrer avec du sucre en poudre et la glacer en appuyant sur sa surface une brochette en fer, rougie au feu, pour former un décor quelconque. — Faire chauffer le quart d'un verre de kirsch, le lier avec 3 cuillerées à bouche de marmelade d'abricots et le verser dans le fond du plat. — Cette omelette sucrée, est excellente.

1088. Omelette au sucre, à l'Allemande. — Mêler dans une terrine 175 gr. de farine, 7 ou 8 jaunes d'œuf, 2 cuillerées à bouche de sucre, un grain de sel et 4 cuillerées à bouche de beurre fondu; travailler l'appareil à la cuiller et le délayer avec un demi-verre de crème simple ; quand il est lisse, lui incorporer 5 blancs fouettés et 4 cuillerées à bouche de crème fouettée.

Verser dans une poêle bien propre 5 à 6 cuillerées à bouche de beurre clarifié, le faire chauffer, et verser dans la poêle la moitié de l'appareil préparé, en lui donnant un centim. d'épaisseur; faire sécher la surface supérieure à la bouche du four, et, quand l'omelette est cuite, la glisser sur une feuille de papier; la saupoudrer avec du sucre fin, la rouler sur elle-même à l'aide du papier, puis la glisser sur un plat. Cuire le restant de l'appareil, en procédant comme il vient d'être dit. Quand la seconde omelette est cuite et roulée, la glisser sur le plat à côté de la première; les saupoudrer toutes deux avec du sucre fin, tenir le plat à la bouche du four chaud pendant 5 minutes, et l'envoyer.

1089. Omelette aux fraises. — Choisir de grosses fraises ananas bien fraiches et parfumées, les éplucher; en retirer une vingtaine des plus belles, pour les couper chacune en quatre et les mettre dans un bol avec du sucre, un peu de zeste d'orange et 2 cuillerées à bouche de rhum. Passer le reste des fraises au tamis fin pour en faire une purée : la valeur d'un verre; la sucrer à point, lui additionner aussi un peu de sucre à l'orange et la faire refroidir sur glace.

Casser 10 œufs dans une terrine, leur mêler 2 cuillerées à bouche de sucre fin et 2 cuillerées de bonne crème, les battre pendant quelques secondes avec un fouet.

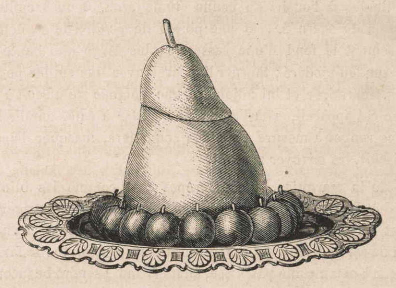
Faire fondre dans une poêle 150 gr. de beurre fin ; quand il est chaud, lui adjoindre les œufs et lier l'omelette à l'aide d'une cuiller; la ramener ensuite en avant de la poêle, mettre les fraises coupées sur le milieu de l'omelette et plier celle-ci, des deux côtés, en lui donnant une jolie forme ; la dresser aussitôt sur un plat, la saupoudrer légèrement avec du sucre vanillé, la glacer et verser autour la purée de fraises.

1090. Omelette aux pommes. — Je recommande cette omelette aux amateurs d'entremets simples. — Déposer dans une terrine 2 cuillerées à bouche de farine, lui mêler un grain de sel, une cuillerée à bouche de sucre, 2 œufs, 2 jaunes et 100 gr. de beurre fondu; délayer l'appareil avec trois quarts de verre de bon lait tiède et le passer au tamis.

D'autre part, peler et émincer 5 ou 6 pommes de reinettes; les mettre dans une poêle avec 150 gr. de beurre, les chauffer en les sautant; aussitôt qu'elles sont bien chaudes verser l'appareil dessus en l'étalant sur toute la surface du fond de la poêle, et à mesure qu'il prend de la consistance, traverser l'épaisseur de l'omelette avec la pointe d'un couteau afin que les parties liquides du dessus descendent au fond. Dès qu'en agitant fortement la poêle sur elle-même l'omelette peut se détacher, couler un peu de beurre dans le fond de la poêle et saupoudrer la surface de l'omelette avec de la bonne cassonnade, puis la renverser à l'aide d'un plat de même dimension que la poêle; placer de nouveau celle-ci sur le feu et chauffer l'omelette à feu assez vif pour que le sucre du fond se glace : c'est là

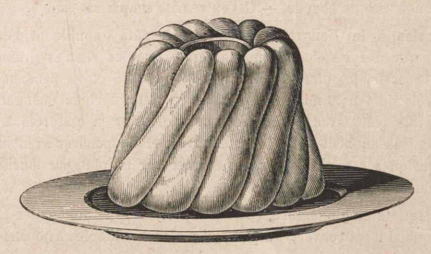
un point qu'il importe de bien saisir. Renverser l'omelette à l'aide d'un plat : sa surface supérieure doit alors se trouver d'un beau glacé ; si cela n'était pas, c'est-à-dire si l'opération n'avait pas bien réussi, il conviendrait de glacer le dessus de l'omelette avec la pelle rougie au feu, puis la glisser sur un plat au centre duquel sera disposée une assiette renversée : de cette façon l'omelette est plus apparente.

1091. Grosse poire farcie. (Dessin nº 168.) — Choisir une grosse poire *duchesse* ou de *beurré*, pas trop mûre ; la peler, en lui laissant adhérer une partie de la queue ; couper



transversalement la poire au tiers de sa hauteur (du côté de la queue), et vider la partie la plus épaisse, à l'aide d'une cuiller à racine ; faire cuire les deux parties de la poire dans un sirop léger, et en les tenant fermes ; les laisser refroidir dans le sirop, les égoutter ensuite sur un linge, puis poser la partie inférieure de la poire sur une couche de riz à la crème, froid, et dressé sur un plat ; emplir le vide avec un salpicon de fruits lié avec de la marmelade d'abricots ou de la gelée, la couvrir avec la seconde moitié de la poire et entourer celle-ci, à sa base, avec une couronne de reines-Claude vertes ; arroser celles-ci, ainsi que la poire, avec un peu de sirop réduit à la vanille.

1092. Œufs à la neige, moulés. (Dessin nº 169.) — Cette nouvelle méthode de préparer les œufs à la neige mérite l'attention des cuisiniers. — Fouetter en neige 3 ou 4



blancs d'œuf ; quand ils sont bien fermes, leur incorporer 150 gr. de sucre en poudre à la vanille, mais en brisant légèrement l'appareil ; le verser ensuite dans un moule d'entremets, à cylindre et à gros cannelons, beurré et glacé au sucre. Poser le moule dans une casserole avec de l'eau chaude et faire pocher l'appareil au *bain-marie* pendant 12 à 15 mi-

nutes. Enlever le moule, et, 5 minutes après, renverser l'entremets sur un plat; verser au fond de celui-ci une crème anglaise à la vanille.

1093. Œufs farcis. — Choisir 8 ou 10 gros œufs avec les coquilles bien blanches, à l'aide d'un couteau scier le bout rond, de façon à laisser une ouverture de 2 centim. au moins. Vider les œufs par cette ouverture, dans une terrine, et tenir les coquilles dans un vase d'eau froide; les nettoyer à l'intérieur et les faire égoutter en les renversant.

10 à 12 minutes avant de servir, battre les œufs de la terrine avec un fouet; leur additionner 4 à 5 cuillerées à bouche de bonne crème crue, 2 ou 3 cuillerées de poudre de biscuit, le double de sucre fin, et une pincée de poudre de cannelle.

Beurrer grassement le fond d'une casserole plus large que haute; verser les œufs dedans et la poser sur feu modéré; tourner l'appareil avec une cuiller pour le lier comme des œufs brouillés, le retirer et lui adjoindre une poignée de biscuit à la cuiller coupés en petits dés; avec cet appareil, et à l'aide d'une cuiller à café, emplir les œufs, essuyer les coquilles et les ranger à mesure dans des coquetiers, masquer l'appareil en dessus avec un rond de biscuit, les envoyer aussitôt.

1094. Crêpes de la marquise. — Les crêpes sont comme les blinis, elles doivent être mangées aussitôt cuites. Le meilleur moyen, pour les faire manger chaudes, consiste à les cuire et les envoyer à table en deux fois. — Mettre dans une terrine 250 gr. de farine, un grain de sel et 2 œufs entiers; incorporer les œufs avec la farine à l'aide d'une cuiller, mais de façon à obtenir une pâte lisse, en lui faisant prendre beaucoup de corps; à ce point, délayer, peu à peu, la pâte avec un verre et demi de lait (20 cuillerées à bouche); quand le lait est incorporé, la pâte doit se trouver très-légèrement liée et coulante.

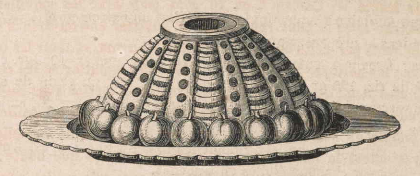
Faire fondre 250 gr. de bon beurre, le verser dans une petite casserole en le décantant, et le cuire à la petite noisette. Faire chauffer une poêle à pannequets, en arroser le fond avec une cuillerée à bouche de beurre; quand celui-ci est chaud, verser de la pâte dans la poêle, en quantité suffisante pour en masquer le fond avec une couche mince; aussitôt que la crêpe commence à cuire, crever les boursouflures avec une fourchette, et tourner vivement la poêle sur elle-même, afin que la crêpe ne s'attache pas; quelques secondes après la retourner en la faisant sauter par un mouvement vif et combiné, de façon qu'elle retombe sur toute sa largeur. Humecter aussitôt la poêle au pinceau, avec un peu de beurre, afin de cuire la crêpe sur l'autre surface, sans cesser d'agiter la poêle. La glisser dans une assiette chaude. — Cet entremets simple est exquis.

1095. Rissoles à la Hongroise. — Avec de la pâte à nouille et de la marmelade d'abricots, préparer des rissoles de même forme que les rissoles grasses. Un quart d'heure avant de servir, les plonger à l'eau bouillante, les cuire pendant 2 minutes et retirer la casserole du feu; 2 minutes après, les égoutter, les bien éponger et les ranger dans une casserole plate avec du beurre fondu; pousser la casserole à four modéré, retourner les rissoles au bout de quelques minutes; les saupoudrer avec une poignée de mie de pain, quelques secondes après, les dresser sur un plat, par couches, en les saupoudrant avec du sucre fin à la cannelle.

1096. Pannequets au gingembre. (Dessin n° 170.) — Piler au mortier 150 gr. de gingembre confit; quand il est converti en pâte, lui mêler 6 cuillerées à bouche de frangipane (Voy. n° 1099) et le passer au tamis.

Mettre 200 gr. de farine dans une terrine avec 100 gr. de sucre et un grain de sel; délayer l'appareil avec 6 œufs entiers et un verre de lait, ajouter 150 gr. de beurre fondu, et le zeste d'un demi-citron râpé. Travailler bien l'appareil pour qu'il soit lisse; s'il ne l'était pas, le passer au tamis.

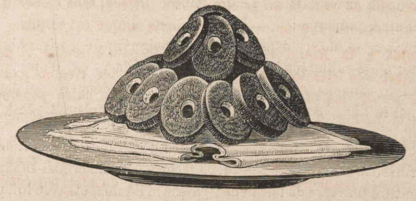
Faire fondre 120 gr. de beurre pour l'épurer, le tenir dans une petite casserole à côté du feu. Chauffer une petite poêle à pannequets, la beurrer au pinceau avec le beurre



épuré, et verser 2 cuillerées à bouche d'appareil dedans, en l'étalant sur toute la largeur du fond de la poêle; le cuire à four très-doux; aussitôt que la pâte est sèche, retourner le pannequet, puis le renverser sur une plaque. Quand l'appareil est absorbé, masquer tour à tour les pannequets avec une couche mince d'appareil, les plier aussitôt, en leur donnant 4 centim. de largeur et les plier encore sur leur longueur de façon à former un carré long; les dresser en couronne serrée sur un plat, les meringuer, les décorer et pousser le plat à four doux. Orner la meringue avec des fruits confits ou des confitures; entourer l'entremets à sa base avec une couronne de reines-Claude.

1097. Beignets de brioche au sabayon.— Distribuer en tranches un peu épaisses, et en forme de carré long, une brioche cuite de la veille : il en faut une quinzaine.— Délayer 6 jaunes d'œuf avec un verre de bonne crème double, ajouter 2 cuillerées à bouche de sucre, et passer l'appareil au tamis. Tremper tour à tour chaque morceau de brioche dans le liquide, les ranger à mesure sur un tamis, les prendre ensuite avec attention pour les plonger à grande friture. Quand ils sont de belle couleur, les enlever à l'écumoire, les égoutter, les saupoudrer avec du sucre parfumé; les dresser en couronne sur un plat et verser dans le vide un sabayon bien pris.

1098. Beignets de semoule, à la gelée de groseilles. (Dessin nº 171.) — Faire bouillir 3 verres de lait, le sucrer et lui incorporer 200 gr. de semoule en la laissant tomber en



pluie; former un appareil lisse et consistant, le cuire quelques minutes en le tournant; le retirer du feu, lui incorporer un morceau de beurre, 4 jaunes, un œuf entier et un peu de zeste d'orange râpé; l'étaler alors sur un petit plafond humecté, en lui donnant trois quarts de centim. d'épaisseur; quand il est refroidi, le diviser en ronds (avec le douzième coupe-pâte), évider ces ronds avec un coupe-pâte plus petit, en ayant soin de le tremper à mesure à l'eau chaude. Poser ces beignets sur la table farinée, les régulariser, les tremper dans des œufs battus, les paner et les plonger à grande friture pour les frire de belle couleur. En les sortant, les égoutter, en éponger la graisse sur un linge, et les appuyer des deux côtés sur

du sucre en poudre à l'orange; les dresser sur une serviette en couronnes superposées; envoyer à part une saucière de gelée de groseilles.

1099. Zoupe Anglaise (Zuppa-Inglese). — C'est un entremets d'Italie très-estimé dans le pays. Les Italiens le préparent avec grand soin.

Frangipane : Broyer 4 œufs dans une terrine, leur mêler 125 gr. de farine, moitié froment, moitié de riz, 125 gr. de sucre, vanille ou zeste, un grain de sel ; passer l'appareil dans une terrine, lui mêler 125 gr. de beurre et le lier sur feu en le tournant.

Préparer un appareil de biscuit dans les proportions de 500 gr. de sucre, 150 gr. de farine, 15 œufs. Le cuire dans un large moule à timbale; quand il est froid, le diviser en quatre parties, et couper chacune d'elles en tranches.

Quand la frangipane est froide, la diviser en deux parties et déposer chacune d'elles dans une petite terrine pour les parfumer l'une à la vanille, l'autre aux amandes, pilées et passées au tamis.

Masquer le fond d'un plat avec une couche de frangipane. Verser dans 3 assiettes différentes du rhum, du marasquin et du *rosolio.* Prendre 4 tranches de biscuit, les imbiber les unes avec du rhum, les autres avec les liqueurs, et les ranger à mesure sur la couche de frangipane. Les masquer aussitôt avec une couche de gelée de groseilles; les saupoudrer avec des fruits confits, coupés en dés très-fins. Sur cette couche, ranger 4 autres tranches de biscuit imbibées, les masquer avec une couche de frangipane, les saupoudrer avec des fruits, et continuer ainsi en alternant la gelée et la frangipane, de façon à reformer le biscuit. Masquer les surfaces, soit avec de la gelée, soit avec de la frangipane; les saupoudrer avec des fruits et les masquer enfin avec une couche épaisse de meringue italienne; décorer le dessus et le tour au cornet. Pousser le plat au four doux, 2 minutes seulement, le temps nécessaire pour raffermir extérieurement la meringue sans la colorer. Quand la meringue est bien froide, la décorer avec des confitures et des fruits confits.

1100. Grenades aux cerises. — Couper en deux 7 ou 8 petits pains au lait, rassis; parer chaque moitié en lui donnant la forme d'un œuf, et en retirant la croûte; les imbiber avec de la crème sucrée et vanillée; les ranger à mesure sur un tamis pour les faire égoutter. Les tremper dans des œufs battus, les paner et les faire frire de belle couleur; les égoutter, les saupoudrer avec du sucre vanillé; les dresser sur un plat creux et les arroser avec une sauce aux cerises ainsi préparée :

Sauce aux cerises. — Mettre dans un poêlon 2 poignées de cerises aigres, sans queues ni noyaux; ajouter 4 à 5 cuillerées à bouche de sucre, et la valeur d'un verre de vin rouge, un petit morceau de cannelle et un demi-zeste de citron; donner quelques bouillons violents au liquide, et le lier avec une cuillerée à bouche de fécule délayée à froid.

1101. Beignets à la Marie-Louise. (Dessin nº 172.) — Tamiser 500 gr. de farine dans une terrine; l'écarter avec la main, sur le centre, de façon à faire un creux. Délayer 15 à 20 gr. de levûre avec la moitié d'un verre de lait tiède; passer le liquide, et, avec lui, préparer un petit levain dans la terrine; faire lever ce levain du double de son volume, le broyer avec la main, et lui mêler 150 g. de beurre fondu; travailler la pâte en lui incorporant, peu à peu, la farine; additionner en même temps les œufs bien battus; travailler vivement la pâte avec la main, pour lui donner du nerf. Lui mêler ensuite une cuillerée à bouche de sucre en poudre, et un grain de sel; couvrir la terrine, faire lever la pâte à température douce et à l'abri des courants d'air, la briser avec la main et la faire lever encore deux fois, en la brisant chaque fois; la placer ensuite sur la table farinée, la travailler avec la main pour la faire refroidir. L'abaisser mince à l'aide du rouleau, et couper sur sa surface 36 petites abaisses, avec le

douzième coupe-pâte uni; sur la moitié de ces abaisses, poser une petite boule de marmelade de framboises passée et réduite très-serrée. Humecter légèrement le restant des



abaisses, et avec celles-ci couvrir les premières; appuyer bien la pâte autour de la marmelade et couper de nouveau les abaisses avec le même coupe-pâte ; ranger à mesure les beignets sur une serviette farinée, étalée sur une plaque; faire lever la pâte jusqu'à ce qu'elle soit élastique au toucher. Plonger les beignets en deux fois, dans une poêle de friture de saindoux neuve, abondante et pas trop chaude; couvrir la poêle, 3 minutes après la découvrir pour lui souffler dessus, avec un éventail de cuisine, afin de refroidir la surface de la friture; retourner les beignets, et continuer à souffler. Quand ils sont cuits, les égoutter à l'écumoire, pour les rouler dans du sucre en poudre, et les dresser en buisson sur une serviette pliée.

Pour que les beignets soient bien faits, ils doivent être de belle couleur brune, avec une raie blanche sur le milieu, tels qu'ils sont représentés par le dessin.

1102. Macédoine aux pêches. (Dessin nº 173.) — Choisir 8 ou 10 grosses pêches pas trop mûres, les diviser chacune en deux parties, en supprimer le noyau. Parer rondes les



plus belles moitiés, les plonger dans de l'eau bouillante pour les laisser jusqu'au point de pouvoir en retirer la peau : quelques secondes suffisent. Les égoutter aussitôt, les ranger dans une terrine pour les couvrir avec du sirop vanillé et froid; les faire macérer pendant une heure. — Avec les autres moitiés de pêches, préparer une purée; quand elle est passée, lui mêler la valeur d'un verre de gelée. — Cuire à grande eau 150 gr. de riz, l'égoutter, le déposer dans une terrine, et l'arroser avec du sirop vanillé. — Avec une cuiller à légumes, couper des boules de pommes de la grosseur d'une balle à fusil; les cuire très-légèrement dans un sirop léger; les égoutter, les déposer dans une terrine, leur mêler quelques gouttes de carmin clarifié, ainsi que 2 cuillerées de sirop vanillé. Les faire macérer pendant une demi-heure.

Une demi-heure avant de servir, égoutter les pêches; lier la purée en la tournant sur glace, lui mêler le riz bien égoutté. Avec cet appareil, emplir le vide des demi-pêches, les décorer avec les boules de pommes égouttées et divisées en deux. Napper le décor avec de la gelée mi-prise, et dresser les pêches sur un fond en pastillage, ayant un petit support

sur son centre; en placer 8 en couronne et une sur le milieu; garnir le fond du plat avec des croûtons de gelée à l'orange.

1103. Gaufres à la levûre. — Travailler dans une terrine 175 gr. de beurre, en lui incorporant peu à peu 6 jaunes d'œuf; quand l'appareil est mousseux, lui mêler 175 gr. de farine, ajouter un grain de sel et une pincée de sucre ; délayer l'appareil avec 10 gr. de levûre étendue avec un verre de bière ou de l'eau tiède. Couvrir la terrine, la tenir à température douce. Quand la pâte est levée, la laisser refroidir et lui incorporer 4 ou 5 blancs d'œuf fouettés très-fermes. — Chauffer un gaufrier creux, le beurrer au pinceau avec du beurre clarifié, le masquer d'un côté avec de la pâte préparée, le fermer, et cuire les gaufres à bon feu, en les retournant jusqu'à ce qu'elles soient de belle couleur. En les sortant du gaufrier, les saupoudrer avec du sucre vanillé et les dresser.

1104. Pâté de cerises au pain bis. — Avec 4 à 500 gr. de pâte à tartelette (Voy. nº 1108) foncer un moule à pâté-chaud, de forme basse ; le masquer au fond et sur les côtés avec du papier beurré, emplir le vide avec de la farine ordinaire et cuire le pâté pendant une demi-heure à four modéré.

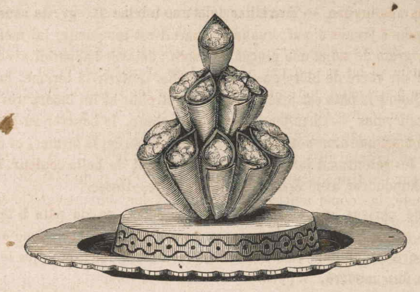
Dans l'intervalle, préparer un appareil de biscuit au pain bis, en lui additionnant une pincée de cannelle en poudre. Quand la pâte est à peu près cuite, sortir le pâté du four pour le vider de la farine et enlever le papier; l'emplir alors avec l'appareil à biscuit, mais par couches, et en saupoudrant chaque couche avec des cerises cuites sans noyaux et bien égouttées; réserver un peu de l'appareil à biscuit, et pousser le pâté au four pour le cuire pendant trois quarts d'heure. 12 à 15 minutes avant de le retirer du four, masquer la surface avec le restant de l'appareil, le lisser avec la lame du couteau, et le saupoudrer avec du sucre fin; pousser de nouveau le pâté au four, et, quand le sucre est glacé, le sortir, le démouler et le dresser sur un plat.

1105. Marrons soufflés. — Faire rôtir 3 douzaines de bons marrons sans leur faire prendre couleur; les éplucher, les piler et les passer au tamis ; remettre la purée dans le mortier avec moitié de son poids de sucre, dont une partie vanillée, ainsi qu'un blanc d'œuf. Quand le mélange est opéré, prendre la pâte par petites parties, et en former des boules de la grosseur d'une noix. Broyer ensuite quelques blancs d'œuf avec le fouet, tremper les boules de marrons dedans, afin d'humecter leur surface avec le liquide; les faire égoutter pendant quelques secondes sur un tamis, puis les rouler, par petite quantité à la fois, dans du sucre en glace, jusqu'à ce que ces boules soient enveloppées d'une couche de sucre; les ranger alors sur une feuille de papier. 10 minutes après, les tremper de nouveau dans le blanc d'œuf pour les rouler encore dans le sucre; les ranger à mesure sur une plaque, en les posant à distance; les faire cuire à four doux pendant 25 minutes. Les dresser en buisson sur une serviette pliée.

1106. Tartelettes de groseilles vertes, à l'Allemande. — Foncer une quinzaine de moules à tartelettes avec de la pâte sucrée (Voy. nº 1108), les faire cuire à four modéré sans les garnir; quand la pâte est froide, la masquer intérieurement avec une couche mince de marmelade. — Plonger à l'eau bouillante quelques poignées de groseilles à maquereaux encore vertes, mais bien formées; au premier bouillon les égoutter, les ranger dans une terrine, les saupoudrer avec du sucre en poudre, et les laisser refroidir; les enlever alors avec une petite écumoire, pour les dresser en dôme dans les tartelettes; mêler un peu de sirop au liquide, le faire réduire jusqu'à ce qu'il soit bien serré; quand il est froid, le prendre avec une cuiller pour en napper les groseilles.

1107. Gaufres en cornets, à la crème. (Dessin nº 174.) — Travailler, dans une terrine, 200 gr. de sucre en poudre, vanillé, avec 3 blancs d'œuf; quand l'appareil est

mousseux, lui mêler 200 gr. de farine tamisée et sèche, ainsi que 500 gr. d'amandes pilées et passées au tamis; ajouter un grain de sel et un ou 2 blancs d'œuf, mais peu à peu,



et de façon à préparer une pâte coulante; en essayer une petite partie au four, afin de juger de son point précis.

Cirer des petites plaques, les fariner, les masquer avec l'appareil, en l'étalant mince; le cuire à four chaud; en le sortant, le diviser en forme de carrés, ayant 11 centim. de long sur 8 de large; détacher aussitôt ces carrés de la plaque pour les rouler en cornet pendant que la pâte est chaude. Cuire ensuite la deuxième partie de l'appareil et le diviser également en carrés. — Coller sur le centre d un plat un fond en pastillage décoré, ayant sur son centre une petite pyramide à 2 gradins légèrement évasés sur le haut. A l'aide de sucre au cassé ou de glace Royale, coller 9 de ces cornets autour du gradin inférieur, l'un à côté de l'autre; en coller 6 contre le deuxième gradin, et enfin un debout sur le haut. Au moment de servir, emplir les cornets avec de la crème fouettée, bien ferme, et parfumée à la vanille.

1108. Tartelettes aux pêches. (Dessin n° 175.) — *Pâte à tartelette.* — Tamiser 500 gr. de farine sur la table, faire un creux au milieu, et dans ce creux mettre 375 gr. de beurre



divisé en petites parties, 3 jaunes d'œuf, une pincée de sel et 2 cuillerée à bouche de sucre en poudre, ainsi qu'un peu d'eau froide; incorporer, peu à peu, le beurre et le liquide avec la farine pour former une pâte lisse, mais sans la travailler beaucoup.

Foncer une douzaine de moules à tartelette avec la pâte décrite; les masquer au fond avec une petite couche de marmelade de pommes, et les emplir à moitié avec du riz bien cuit à la crème. Les cuire à four doux en les couvrant avec du papier. 10 minutes après qu'elles sont sorties du four, masquer le fond avec une légère couche de marmelade et emplir le vide avec du riz à la crème (Voy. Pêches au riz, n° 1187); sur celui-ci poser une demi-pêche, cuite comme pour compote, mais tenue un peu ferme, et coupée au coupe-pâte, afin de l'obtenir ronde; entourer alors les pêches avec une chaine des points ronds en meringue,

disposés entre la pâte et les pêches; saupoudrer la meringue et tenir les tartelettes à la bouche du four pendant 10 à 12 minutes ; en les sortant, napper les pêches au pinceau avec leur sirop réduit en gelée, et dresser les tartelettes en buisson, sur une serviette pliée.

1109. Tarte aux framboises. — Choisir des framboises fraîches et mûres à point, en supprimer la queue, et les ranger par couches dans un plat à tarte, en saupoudrant chaque couche avec une poignée de sucre en poudre. Élever les fruits en dôme au-dessus du niveau du plat et saupoudrer également le dessus avec du sucre en poudre ; humecter les bords du plat, les masquer avec une abaisse de pâte à tarte, et humecter la pâte; masquer les fruits avec une large abaisse de pâte, l'appuyer avec le bout des doigts contre la base du dôme formé par les fruits, l'appuyer ensuite sur les bords du plat pour la souder avec la première bande, la couper tout autour et la canneler; l'humecter, la saupoudrer avec du sucre, cuire la tarte pendant 45 minutes; la laisser refroidir.

1110. Tarte aux pommes, à la Flamande. — Couper en quartiers une quinzaine de bonnes pommes, les peler, en supprimer les cœurs, les émincer, les mettre dans une casserole plate avec du beurre et les sauter à feu vif; les sucrer et faire réduire leur humidité ; aussitôt qu'elles sont bien atteintes, sans être brisées, les verser dans un plat à tarte, les lisser avec la lame du couteau, en les montant un peu en dôme, et les laisser refroidir. Masquer alors le dôme avec une couche de crème frangipane aux amandes, préparée selon les prescriptions n° 1099, mais en la tenant un peu consistante, puis masquer cette crème avec une mince couche de meringue ; faire un petit décor sur le haut à l'aide du cornet, le saupoudrer avec du sucre fin et tenir la tarte au four très-doux pendant 20 minutes.

1111. Tarte aux pommes, à la Westphalienne. — Peler et émincer une quinzaine de pommes, les faire sauter vivement avec du beurre, de façon à les cuire sans les briser; les lier avec 4 cuillerées de marmelade d'abricots et les verser dans un plat à tarte.

D'autre part travailler 150 gr. de beurre à la cuiller pour le lier en crème; lui mêler alors, un à un, 4 à 5 jaunes d'œuf; quand l'appareil est mousseux, lui incorporer 2 blancs d'œuf et 150 gr. de mie de pain de pumpernikel râpé, passé à la passoire, ainsi que 100 gr. de sucre en poudre et vanillé. Avec cet appareil masquer les pommes, le lisser en dessus, avec la lame d'un couteau, le saupoudrer avec du sucre, et tenir le plat à four doux pendant 25 minutes.

1112. Tarte aux prunes noires. — Peler à cru 4 à 5 douzaines de prunes entières, en laissant adhérer les noyaux; les ranger dans un plat à tarte, par couches, en les saupoudrant avec du sucre en poudre; masquer les bords du plat avec une bande de pâte brisée fine; le couvrir avec une abaisse de la même pâte; canneler les bords; humecter légèrement la tarte en dessus, et la saupoudrer avec du sucre fin; la cuire à four modéré pendant 45 minutes.

1113. Tarte à la rhubarbe[1]. (Dessin n° 176.) — *Pâte à tarte*[2]. — Tamiser sur la table 500 gr. de belle farine de froment. L'étaler en couronne avec la main. Déposer dans le centre 250 gr. de beurre, divisé en petites parties, un grain de sel, 3 jaunes d'œuf, 200 gr. de sucre en poudre, et quelques cuillerées à bouche d'eau. Mélanger d'abord le beurre et les œufs; puis incorporer peu à peu la farine, de façon à obtenir une pâte lisse, de même consistance que la pâte brisée; la mouler, et la laisser reposer un quart d'heure.

1. La rhubarbe anglaise est la meilleure que j'aie trouvée; celle qu'on cultive sur le continent est généralement trop âcre.

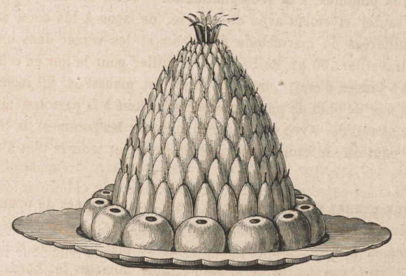
2. En Angleterre on emploie souvent la pâte feuilletée, mais la pâte sucrée est bien préférable.

Choisir des tiges de rhubarbe, tendres et propres, les couper sur le travers en tronçons de 3 à 4 centim. de long; diviser ceux-ci en plusieurs parties, les ranger par



couches, dans un plat à tarte, en les saupoudrant avec de la bonne cassonnade. Monter la rhubarbe en dôme, au-dessus du niveau du plat, la saupoudrer également en dessus, avec de la bonne cassonnade; humecter les bords du plat, les masquer avec une bande de pâte à tarte, couvrir ensuite le dôme et les bords du plat, avec une abaisse mince. Presser d'abord la pâte contre la base du dôme, puis sur les bords du plat, afin de la souder avec la bande primitive ; couper la pâte autour du plat, et la canneler à l'aide du couteau; l'humecter en dessus avec du blanc d'œuf liquide, la saupoudrer avec du sucre en poudre, et la cuire à four modéré, pendant 45 minutes. — On sert cette tarte chaude ou froide, en l'accompagnant avec de la cassonnade.

1114. Pommes meringuées. (Dessin nº 177.) — Choisir 8 ou 10 petites pommes de reinettes; les peler, les vider et les faire cuire en les tenant bien blanches; les égoutter, les



laisser refroidir, les napper avec le sirop de leur cuisson réduit en gelée; placer dans le creux de chacune d'elles quelques cerises confites.

D'autre part, couper 8 ou 10 autres pommes en quartiers; les peler, en supprimer le cœur, les ranger dans une casserole plate avec du beurre fondu et un morceau de vanille; les saupoudrer avec du sucre; les faire cuire, en les retournant, et en tenant les morceaux entiers. Quand elles sont à point, les arroser avec 4 cuillerées à bouche de marmelade d'abricots; les retirer du feu, et les laisser refroidir dans la casserole.

Trois quarts d'heure avant de servir, coller quelques croûtons de pain frit dans le fonds du plat, en formant un cercle; masquer le vide de ce rond avec une couche de marmelade de pommes, et sur celle-ci dresser en pyramide les pommes cuites en quartiers; masquer alors la pyramide avec des perles en meringue, de forme longue et poussées à l'aide d'une poche à douille : le décor est une imitation d'ananas. Il faut commen-

cer à pousser des petites perles en couronne sur le haut, en augmentant leur volume à mesure que le cercle s'élargit. Piquer des filets d'amandes entre les perles, saupoudrer la meringue avec du sucre en poudre, et la faire légèrement colorer à four doux. En sortant le plat du four, piquer sur le haut, des feuilles d'angélique coupées en pointe, entourer la pyramide avec les pommes entières.

1115. Soufflé parfait. — Malgré tout ce qui a été dit et écrit sur les soufflés d'entremets, il est un point qu'on ne saurait contester, c'est que les soufflés ont toujours été et sont encore l'écueil des cuisiniers. Je veux que désormais cet entremets puisse être servi dans tous les dîners et que le praticien et les amphitryons puissent compter sur lui comme on compte sur un pouding. J'ai tout lieu de penser que les trois formules que je produis seront, sous peu, les seules pratiquées.

Mettre 7 blancs d'œuf dans une bassine pour les fouetter avec un grain de sel. Mettre les 7 jaunes dans un poêlon, leur additionner 3 cuillerées à bouche de sucre en poudre (non déglacé), travailler l'appareil avec une cuiller pendant 5 minutes, lui additionner 175 gr. de beurre fin, divisé en petites parties ; quelques secondes après le tourner sur feu jusqu'à ce qu'il soit lié comme une crème, mais sans le faire bouillir. Le retirer et lui incorporer aussitôt la valeur de 3 blancs fouettés ; verser l'appareil sur le restant des blancs et lui mêler 2 cuillerées à bouche de sucre à l'orange, râpé sur le zeste et pulvérisé ; verser l'appareil dans une casserole à soufflé beurrée, poser celle-ci dans un petit plafond avec quelques verres d'eau bouillante dedans et le pousser à four doux (110 degrés). Cuire le soufflé pendant 30 à 40 minutes ; si le four était trop chaud [1], le couvrir avec du papier ; le glacer deux fois avec du sucre avant de le sortir du four.

Ce soufflé est d'une délicatesse incontestable. Il peut se maintenir en parfait état pendant un quart d'heure, soit à l'étuve, soit à la bouche du four ouvert. Si on prend la précaution de le faire transporter dans le plafond, jusqu'à la salle à manger, on peut le servir aux convives sans qu'il ait rien perdu ni de sa physionomie ni de ses qualités.

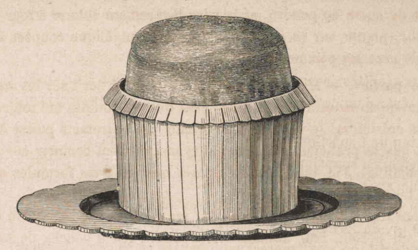
1116. Soufflé à la vanille. — Casser 6 œufs bien frais : c'est un point capital ; mettre les jaunes dans une terrine et les blancs dans un grand poêlon en cuivre. Mêler aux jaunes 6 cuillerées à bouche de sucre à la vanille non déglacé. Travailler l'appareil avec une cuiller en bois jusqu'à ce qu'il soit bien mousseux. — D'autre part, mêler un grain de sel aux blancs, les fouetter bien fermes, les incorporer à l'appareil à la vanille, et verser le tout dans une casserole à soufflé beurrée. Pousser celle-ci à four doux (110 degrés) ; 5 à 6 minutes après, c'est-à-dire, aussitôt que la surface de l'appareil fait croûte, lui faire, avec la lame d'un couteau, deux incisions en croix de façon à couper l'appareil jusqu'à la profondeur de la casserole. Remettre le soufflé au four pour le cuire encore 20 minutes, en ayant soin de le saupoudrer deux fois en le faisant glacer avec du sucre fin.

Si, quand le soufflé est cuit, on ne peut pas le servir aussitôt, ce qui arrive très-souvent, on peut le tenir à l'étuve ; avant de l'envoyer, on le remet au four pour 3 ou 4 minutes et il revient comme auparavant. J'en ai gardé ainsi pendant une demi-heure et j'ai toujours réussi à les ramener au même degré d'élévation ; c'est là un avantage qui ne peut manquer d'attirer l'attention des praticiens.

1117. Soufflé au chocolat. (Dessin nº 178.) — Râper 2 ou 3 tablettes de bon chocolat, le mettre dans une petite casserole, l'arroser avec 2 cuillerées à bouche d'eau chaude et placer la casserole à la bouche du four ; quand le chocolat est dissous, le retirer du feu,

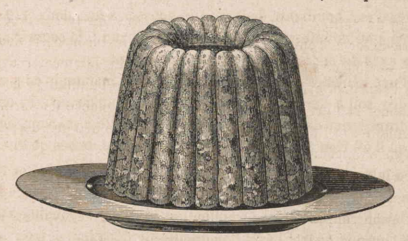
1. Quand on a des soufflés à cuire, on ne peut pas prendre trop de précautions avec le four. Il faut non-seulement en baisser la température, mais encore pouvoir maintenir celle-ci au même degré pendant toute la durée de la cuisson.

le broyer avec une cuiller en bois et lui mêler 4 cuillerées à bouche de sucre vanillé; quand il est bien lié, lui incorporer 5 jaunes d'œuf et la moitié de 5 blancs fouettés,



fermes et légèrement sucrés; verser l'appareil dans le restant des blancs, puis dans une casserole à soufflé, pour le cuire à four doux pendant 15 minutes. — Ce soufflé, d'un apprêt si simple, se maintient très-bien et donne un excellent résultat.

1118. Plompouding au bain-marie (*plum-pudding*). (Dessin nº 179.)—Hacher fin 250 gr. de graisse de rognon de bœuf épluchée, avec 175 gr. de farine; la déposer dans une terrine,



lui adjoindre 4 œufs entiers, l'un après l'autre, en travaillant l'appareil avec une cuiller; 7 à 8 minutes après lui mêler 175 gr. de sucre en poudre, autant de raisins de Smyrne et de Corinthe, par moitié, 100 gr. de cédrat confit et coupé en petits dés, 4 cuillerées à bouche de marmelade d'abricots, un grain de sel, un brin de zeste haché, un peu de muscade râpée, 2 clous de girofle pulvérisés, 5 à 6 cuillerées à bouche de cognac et enfin 3 pommes hachées.

Beurrer un moule cannelé et à cylindre, le fariner et l'emplir avec l'appareil; le poser dans une casserole avec de l'eau jusqu'à moitié de hauteur, faire bouillir celle-ci et cuire le pouding au four pendant une heure et demie. — Au moment de servir, égoutter le pouding et le démouler sur un plat. — Chauffer la valeur d'un demi-verre de rhum et de cognac par parties égales, lier le liquide avec une égale quantité de marmelade d'abricots et le verser sur l'entremets. — Ce pouding est très-délicat et excellent à manger.

1119. Taoutatalet à la Turque. — Délayer 250 gr. de farine de riz avec 3 verres de crème froide; passer l'appareil au tamis dans une casserole pour le tourner sur feu, de façon à obtenir une bouillie lisse; au premier bouillon, lui mêler 250 gr. de sucre en poudre et faire réduire la bouillie peudant 20 minutes sur feu très-doux.

Dans l'intervalle, lever les chairs blanches de l'estomac de 2 petits poulets, en supprimer

la peau, les piler au mortier pour les convertir en pâte en leur mêlant le zeste d'un demi-citron râpé, et en dernier lieu 7 ou 8 jaunes d'œuf. Retirer la pâte, la passer au tamis et déposer la purée dans une casserole. Quand la bouillie est réduite et bien lisse, la verser, peu à peu, sur la volaille, en travaillant vigoureusement l'appareil ; lui donner un seul bouillon, et le verser aussitôt dans un plat creux ou une casserole d'argent ; décorer la surface avec quelques gouttes de caramel, en le laissant tomber à distance, et en le remuant ensuite avec la pointe d'un petit couteau, de façon à imiter une marbrure.

1120. Pouding de Sans-Souci. — Choisir 4 à 5 pommes de *Borsdof* ou de reinette franches ; les peler, en supprimer les parties dures, couper les chairs en dés ; les mettre dans une casserole avec du beurre fondu, les saupoudrer avec une poignée de sucre et les faire sauter à feu vif pour les chauffer ; les retirer aussitôt du feu.

Délayer 200 gr. de farine avec un verre de lait chaud et infusé à la vanille ; lui additionner un grain de sel, un petit morceau de beurre et 200 gr. de sucre ; cuire l'appareil en le tournant sur feu ; lui faire prendre la consistance d'un appareil à soufflé un peu serré ; à ce point, le retirer du feu pour lui incorporer 100 gr. de beurre et 6 jaunes d'œuf ; 12 minutes après lui incorporer 6 à 7 blancs fouettés, et enfin les pommes; le verser alors dans un moule beurré et le cuire au bain-marie pendant trois quarts d'heure. — Au moment de servir, démouler le pouding sur un plat, et le masquer avec une crème anglaise.

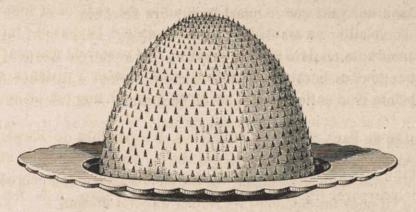
1121. Pouding de pain, à la Badoise. — Mettre dans une terrine 250 gr. de beurre à moitié fondu, le travailler à la cuiller, le lier en crème et lui incorporer, peu à peu, 4 jaunes et 4 œufs entiers. — Couper en dés 500 gr. de mie de pain, l'humecter avec de la crème ; 10 minutes après l'exprimer avec la main pour en extraire l'humidité ; la broyer avec une cuiller, lui additionner 300 gr. de sucre en poudre et une pincée de farine, la travailler encore quelques minutes et la mêler à l'appareil, ainsi que 500 gr. de petits raisins secs mêlés, et une poignée de cédrat confit, coupé en petits dés.

Humecter le centre d'une serviette ; la beurrer à l'endroit mouillé et la fariner ; l'étaler sur une terrine, et verser l'appareil dans la serviette ; rapprocher les bouts en la serrant à niveau de l'appareil, la ficeler fortement, et plonger le pouding à l'eau bouillante, pour le cuire une heure et quart ; l'égoutter ensuite, le déballer, écarter la serviette ; renverser le pouding sur un plat et le masquer avec un sabayon au vin du Rhin.

1122. Pouding de fruits, à l'Anglaise. — Éplucher 2 pommes, les couper en petits quartiers. Couper en deux 6 abricots, 4 pêches et 3 reines-Claude pour en retirer les noyaux ; déposer ces fruits dans une terrine, les saupoudrer avec 2 poignées de bonne cassonnade blanche. — Avec 500 gr. de farine, 275 gr. de graisse de rognons de bœuf hachée très-fin, un grain de sel et trois quarts de verre d'eau froide, préparer une pâte à pouding ; abaisser cette pâte avec le rouleau en abaisse ronde de l'épaisseur d'un quart de centim.; l'étaler sur le centre d'une serviette beurrée, placer la serviette sur une terrine ou une casserole, et ranger les fruits sur le centre de la pâte ; rapprocher les pans de la serviette de façon à pouvoir la ficeler fortement, sans laisser aucun vide. Plonger aussitôt le pouding à l'eau bouillante, le cuire pendant 2 heures à vase couvert. Au moment de servir l'égoutter, couper la ficelle, écarter la serviette, renverser le pouding sur un plat, le saupoudrer avec du sucre en poudre, et envoyer à part une saucière de sirop de fruits.

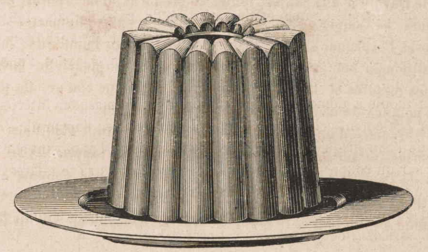
1123. Pouding au Madère (tipse-pudding), **à l'Anglaise.** (Dessin n° 180.) — Avec 250 gr. de sucre, 4 œufs, 2 jaunes, 3 blancs fouettés, 200 gr. de beurre, 175 gr. de farine, un grain de sel et un peu de zeste râpé, préparer une pâte génoise (voy. n° 1188). Beurrer

un moule à dôme, le fariner et l'emplir avec la pâte préparée ; le couvrir, l'envelopper dans un linge, le plonger à l'eau bouillante et lui donner 2 heures d'ébullition continue. — Au mo-



ment de servir égoutter le moule et renverser le pouding dans un plat; l'imbiber alors avec du bon madère chaud, autant qu'il peut en absorber; le masquer au pinceau avec de la marmelade d'abricots et piquer sur ses surfaces des amandes mondées, coupées en filets et séchées au four.

1124. Pouding de Saxe-Weimar. (Dessin n° 181.) — Mettre 200 gr. de beurre dans une terrine, le travailler à la cuiller pour le rendre mousseux ; lui mêler alors un œuf entier et 5 jaunes, un à un, puis 2 tablettes de chocolat râpé et passé au tamis, le même poids de sucre fin, et 4 à 5 cuillerées à bouche de poudre de biscuit; lui incorporer 5 blancs fouettés, le verser aussitôt dans un moule beurré et fariné, pour le cuire au bain-marie pendant



une demi-heure. Le renverser sur un plat et le masquer avec une sauce chocolat à la crême, et vanillée.

1125. Pouding Albert. — Mettre 250 gr. de sucre dans une terrine avec 7 jaunes d'œuf ; travailler l'appareil comme pour biscuit. Mêler 150 gr. de moelle de bœuf, fondue avec 100 gr. de beurre ; quand le liquide a perdu sa plus grande chaleur, l'incorporer peu à peu à l'appareil, et continuer à le travailler. Quand il est devenu mousseux, lui mêler 250 gr. de farine tamisée, et en même temps 7 blancs d'œuf fouettés; en dernier lieu lui additionner 250 gr. d'écorces de cédrat et de citron confits et coupés en petits dés, ainsi que 250 gr. de raisins noirs de Corinthe, préalablement mêlés ensemble et saupoudrés avec une pincée de farine, afin qu'ils ne tombent pas au fond ; ajouter une pincée de zeste de citron et d'orange hachés ; verser l'appareil dans une serviette beurrée et farinée sur le centre, nouer la serviette et la plonger dans un vase d'eau bouillante pour cuire le pouding pendant 2 heures; l'égoutter alors, le déballer, le renverser sur un plat, et le masquer avec une sauce au chocolat ou simplement un sabayon. — Avec la quantité de cet appareil on peut obtenir 2 grands poudings.

1126. Pouding de marrons. — Mettre 5 à 600 gr. de purée de marrons dans une casserole, la sucrer, lui incorporer 3 à 4 œufs entiers, un grain de sel, 250 gr. de raisins de Smyrne et de Corinthe, ainsi que le quart d'un verre de rhum.

Foncer un moule à dôme avec de la pâte à pouding (Voy. nº 1133) et verser l'appareil dans le vide du moule; le couvrir avec de la pâte, envelopper le moule dans une serviette, nouer fortement celle-ci du côté opposé à l'ouverture du moule, plonger le pouding à l'eau bouillante et lui donner une heure et quart d'ébullition. — Au moment de servir, égoutter le pouding, le déballer et le renverser sur un plat; le masquer largement avec une sauce abricots au rhum.

1127. Pouding aux cerises. — Travailler pendant 10 minutes 200 gr. de beurre dans une terrine; lui incorporer 12 jaunes d'œuf l'un après l'autre, puis 200 gr. de sucre fin. Quand l'appareil est mousseux, lui additionner 100 gr. de mie de pain bis, ainsi qu'une pincée de cannelle, et enfin lui incorporer 7 ou 8 blancs fouettés, et bien fermes.

Beurrer un grand moule à timbale un peu épais, le paner avec de la mie de pain; verser au fond une couche d'appareil, sur cette couche ranger une petite poignée de cerises confites, mais bien égouttées ; emplir ainsi le moule en alternant les couches d'appareil et de cerises, mais sans que les cerises touchent aux parois du moule. Poser celui-ci sur un plafond couvert d'une couche de cendres et cuire le pouding à bon four pendant 25 minutes ; le renverser sur un plat et masquer le fond avec une sauce aux cerises.

1128. Alma-pudding. — Mettre dans une terrine 125 gr. de graisse de rognon de bœuf épluchée et hachée, lui mêler une égale quantité de mie de pain, 100 gr. de sucre en poudre, 30 gr. d'écorces d'oranges, autant de citron et de cédrat confits et coupés en petits dés. Lier l'appareil avec 250 gr. de marmelade d'abricots, 4 jaunes d'œuf et un blanc, lui mêler le zeste d'un demi-citron râpé et un grain de sel.

Beurrer un moule à dôme avec du beurre fondu, le masquer intérieurement avec du papier, beurrer également celui-ci et emplir le moule avec l'appareil; le poser dans une casserole avec de l'eau jusqu'à moitié de hauteur, mais en l'appuyant sur un petit trépied ou simplement sur un coupe-pâte ; couvrir la casserole et cuire le pudding pendant 5 heures à feu modéré ou au four. — En Angleterre, on sert avec ce pudding une sauce composée avec du blanc d'œuf fouetté et du madère ou bien avec du madère simplement lié avec de la marmelade d'abricots : cette dernière est préférable.

1129. Pouding du Prince. (Dessin nº 182.) — Faire rôtir dans un poêlon 200 gr. de café en grains ; quand il commence à suer, le verser dans 6 décil. de lait bouillant tenu sur le côté du feu ; couvrir la casserole, la retirer, et laisser refroidir l'infusion.

Mettre dans une terrine 10 à 12 jaunes d'œuf, les fouetter et les délayer avec l'infusion passée au tamis ; sucrer l'appareil.

Déposer dans une terrine 150 gr. de raisins de Smyrne bien propres, ainsi que 18 marrons confits ou au sirop, mais divisés chacun en deux ou trois parties ; ajouter 3 cuillerées à bouche de pistaches coupées en dés, arroser ces fruits avec un décil. de kirsch.

Fendre en deux, sur leur longueur, une quinzaine de biscuits à la cuiller, les couper en travers, de façon à former des carrés ; les tenir sur une assiette.

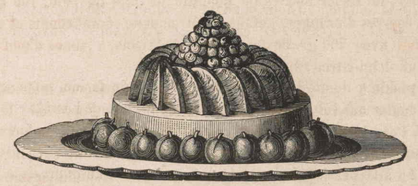
Entourer un grand moule à dôme et à cylindre avec de la glace pilée ; le décorer, à la base et sur le haut des parois intérieures, avec des ronds d'angélique, trempés à mesure dans de la gelée mi-prise ; décorer le centre avec une guirlande composée avec des petits raisins et des fruits confits, puis chemiser l'intérieur du moule avec une petite partie de l'appareil préparé ; lier sur glace le restant; quand il est à point, lui mêler les fruits et le

retirer ; le prendre avec une cuiller et emplir le vide du moule, par couches, en alternant celles-ci avec une partie du biscuit coupé en dés et imbibé avec du kirsch.



Une heure après, tremper le moule à l'eau chaude, l'essuyer et le renverser sur un plat, ayant un petit tampon en pain frit collé sur son centre, masqué avec de la marmelade. Sur ce pain piquer 6 petits hâtelets garnis de fruits, en piquer un plus gros sur le centre. Envoyer séparément une saucière de crème anglaise parfumée au café et refroidie sur glace.

1130. Fruits au riz. (Dessin nº 183.) — Beurrer un moule à bordure plat; l'emplir avec du riz à la crème, fini avec quelques jaunes d'œuf, mais en laissant un vide dans le



milieu; emplir celui-ci avec de la marmelade d'abricots, un peu ferme; la couvrir avec une couche de riz, et tenir le moule au bain-marie pendant 25 minutes.

D'autre part, couper 6 ou 7 tranches d'ananas crus, les diviser en deux, les ranger dans une casserole, les couvrir avec du sirop à 28 degrés et les tenir au bain-marie. Couper également quelques tranches d'ananas en petits dés, les mettre dans une casserole, leur adjoindre une égale quantité d'abricots confits, autant d'amandes vertes, autant de cerises confites, et enfin un petit morceau d'angélique, les uns et les autres coupés en petits dés; adjoindre à ce salpicon 2 cuillerées à bouche de raisin de Smyrne lavés, et autant de pistaches mondées. Arroser ce salpicon avec quelques cuillerées de marasquin et tenir la casserole au bain-marie.

Au moment de servir, renverser la bordure sur un plat chaud. Égoutter le liquide du salpicon, le lier avec quelques cuillerées à bouche de marmelade de pommes à la vanille, le dresser dans le puits de la bordure, et sur ces fruits dresser un bouquet de cerises en compote ou en demi-sucre : en ce dernier cas, lavées à l'eau tiède; les entourer avec une belle couronne de tranches d'ananas; entourer la bordure, à sa base, avec une chaîne de reines-Claude cuites, envoyer à part une saucière de marmelade d'abricots délayée avec le marasquin des fruits.

1131. Pouding de pommes au riz. — Trier 3 à 400 gr. de beau riz, le laver, le plonger à l'eau bouillante un peu abondante et le faire cuire jusqu'à ce qu'il ne croque plus sous la dent; l'égoutter alors, le déposer dans une terrine, lui mêler un morceau de beurre et du zeste râpé, le sucrer, le couvrir et le laisser refroidir.

Humecter une serviette avec de l'eau froide, la bien exprimer, la beurrer au centre, l'étaler sur une terrine et ranger le riz, par couches, sur le centre de la serviette, en l'alternant avec des pommes de reinettes coupées en quartiers et légèrement revenues au beurre avec un peu de sucre; nouer la serviette en serrant l'appareil, plonger le pouding à l'eau bouillante et le cuire pendant une heure et demie. Le déballer ensuite, le renverser sur un plat, et le masquer avec un sirop au jus de pommes parfumé à l'orange.

1132. Pouding de semoule à l'Impératrice. — Verser 2 verres de lait dans une casserole; lui mêler une cuillerée à bouche de sucre vanillé, un grain de sel et un morceau de beurre; poser la casserole sur feu; au premier bouillon incorporer au liquide 200 gr. de semoule fine en la faisant tomber en pluie. Quand l'appareil est lisse, lui additionner le sucre nécessaire et le cuire pendant 10 à 12 minutes sur le côté du feu; le verser ensuite dans une casserole, le travailler fortement en lui mêlant un morceau de beurre divisé en petites parties, et en même temps, 5 à 6 jaunes d'œuf.

Une demi-heure avant de servir, mêler à l'appareil un salpicon de fruits confits, composé : d'ananas, de reines-Claude, de cédrat et de cerises mi-sucre; lui incorporer 4 blancs fouettés et la moitié de ce volume de crème fouettée; le verser dans un moule à cylindre uni et beurré; poser ce moule dans une casserole d'eau bouillante arrivant à moitié de sa hauteur, et cuire le pouding au four pendant 45 minutes. En le sortant, le renverser sur un plat, le masquer avec du sirop au caramel et à la vanille; envoyer séparément une saucière de ce sirop.

1133. Rool-pudding. — Étaler sur la table 400 gr. de farine, faire un creux sur le centre et déposer dans celui-ci 225 gr. de graisse de rognon de bœuf hachée très-fin; ajouter un peu de sel et un verre d'eau froide, amalgamer, peu à peu, la farine et la graisse, assembler la pâte sans la travailler; l'abaisser, avec le rouleau, en abaisse de forme longue ayant de 20 à 25 centim. de large et de l'épaisseur d'un quart de centim. Sur cette pâte, étaler une couche de marmelade de framboises ferme et consistante, mais en ayant soin de laisser sur les bords de l'abaisse un petit espace vide; humecter celui-ci, puis rouler l'abaisse sur elle-même en forme de boudin, ayant l'épaisseur d'une galantine de poulet. L'envelopper dans un linge beurré et fariné, le ficeler sur les deux bouts et sur le milieu, puis le plonger à l'eau bouillante pour le cuire pendant 2 heures; l'égoutter ensuite sur un plafond, le déballer, le dresser sur un plat et le masquer avec du sirop de fruits.

1134. Pouding d'écrevisses, à la vanille. — Imbiber 200 gr. de mie de pain de cuisine avec du lait chaud; 5 minutes après en exprimer l'humidité, la mettre dans une casserole et la chauffer en la broyant avec une cuiller; la retirer, lui mêler 2 cuillerées à bouche de farine, une pincée de sucre et un œuf entier. — Faire dissoudre à moitié 150 gr. de beurre d'écrevisses, avec 100 gr. de beurre fin, le verser dans une terrine et le travailler avec une cuiller jusqu'à ce qu'il soit lié; lui adjoindre, peu à peu, 6 jaunes d'œuf et 4 cuillerées à bouche de sucre vanillé; quand l'appareil est bien mousseux, lui incorporer la panade et en même temps 5 blancs fouettés; le verser aussitôt dans un moule à cylindre beurré et fariné, le faire cuire au bain-marie pendant trois quarts d'heure. — Au moment de servir, démouler le pain sur un plat, le masquer avec une crème anglaise à la vanille. — Tout singulier que paraisse ce mets, il est très-estimé dans quelques contrées de l'Allemagne.

1135. Petits pains de riz au lait d'amandes. (Dessin n° 184.) — Ranger sur un petit plafond une douz. de grands moules à dariole, les entourer avec de la glace pilée, les

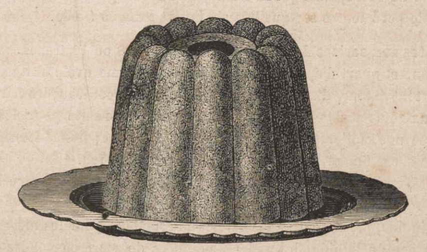


décorer autour et au fond avec des fruits : angéliques, ananas ou écorces confites, en ayant soin de tremper à mesure les détails du décor dans de la gelée mi-prise. Quand les moules sont bien saisis par le froid, les chemiser avec une mince couche d'appareil de blanc-manger ; quand cette couche est raffermie, emplir le vide avec un appareil de bavarois au riz, mêlé avec un salpicon de fruits confits. Au moment de servir, tremper les moules à l'eau chaude, les essuyer et démouler les petits pains, pour les dresser en pyramide sur un plat dont le fond est masqué avec une mince couche de gelée prise sur glace, afin de les empêcher de glisser.

1136. Napfkuchen, baba allemand. (Dessin n° 185.) — Le *napfkuchen* est un gâteau national de l'Allemagne ; on le prépare généralement bien dans toutes les contrées.

Tamiser 500 gr. de farine, la déposer dans une terrine et la tenir à l'étuve douce pendant 20 minutes. Délayer 15 à 18 gr. de levûre avec la valeur de trois quarts de verre de lait chaud. Avec ce liquide et le quart de la farine, former un levain dans une terrine chaude, et le faire lever (à l'étuve), jusqu'à ce qu'il ait monté du double de son volume.

D'autre part, prendre la terrine où est la farine, l'écarter avec la main pour faire un creux ; dans le centre de celui-ci, ajouter un grain de sel et le quart d'un verre de lait tiède. Battre 5 œufs dans une petite casserole, placer celle-ci au bain-marie, et continuer à battre les œufs jusqu'à ce qu'ils soient tièdes ; leur mêler alors 175 gr. de beurre fondu et épuré ; 2 minutes après verser la moitié de cet appareil dans le creux de la farine, et



avec, lui incorporer, peu à peu, la farine, de façon à former une pâte consistante ; la travailler pendant 7 ou 8 minutes pour lui donner du corps, et en lui incorporant peu à peu le restant de l'appareil. Quand la pâte est légère et élastique, lui mêler le levain, la tra-

vailler encore 5 ou 6 minutes; lui mêler ensuite 100 gr. d'amandes douces et amères et pilées, puis 200 gr. de raisins de Corinthe et de Smyrne, une pincée de zeste d'orange haché, et enfin une pincée de macis. Couvrir la terrine et faire lever la pâte du double de sa hauteur.

Beurrer, avec du beurre fondu et épuré, l'intérieur d'un moule à cylindre, en terre ou en cuivre, le saupoudrer avec des amandes hachées. Quand la pâte est levée à point, la briser avec la main, puis la prendre, par petites parties à la fois, et avec elle, emplir le moule aux trois quarts de sa hauteur. Faire de nouveau lever la pâte jusqu'à ce qu'elle arrive à hauteur des bords. Poser alors le moule sur un petit plafond et le pousser à four modéré, pour cuire le gâteau pendant trois quarts d'heure. En le sortant du four, le démouler et le laisser refroidir. — Avec cette quantité de farine, on peut obtenir 2 grands gâteaux.

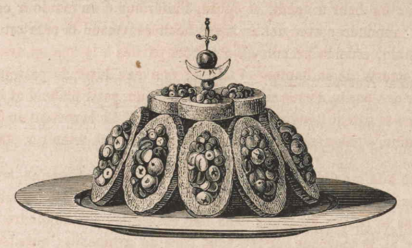
1137. Tourte à la moelle.—Battre 4 œufs entiers dans une terrine, leur mêler 150 gr. de farine, un grain de sel, les délayer avec 6 décilitres de lait; mélanger l'appareil avec un fouet, et le passer au tamis dans une casserole; lui adjoindre un morceau de beurre, et le lier, en le tournant sur feu sans faire de grumeaux; aussitôt lié, lui mêler 200 gr. de sucre fondu, dont une partie vanillée, le travailler encore pendant 7 ou 8 minutes sur le feu pour le faire réduire; le retirer, et lui incorporer 2 cuillerées à bouche de lait d'amandes, 250 gr. de moelle de bœuf hachée, fondue et passée au tamis; travailler pendant quelques minutes cette crème et la laisser refroidir.

Préparer une pâte à feuilletage avec 300 gr. de farine, 300 gr. de beurre et l'eau nécessaire (Voy. n° 437); lui donner six tours; au dernier tour, allonger l'abaisse de 35 à 40 centim., la laisser reposer pendant quelques minutes, puis couper deux bandes sur la longueur, ayant chacune 3 centim. de large, et à peu près 1 centim. d'épaisseur. Briser les rognures de feuilletage en les travaillant avec de la farine; laisser reposer cette pâte pendant quelques minutes, puis l'abaisser en rond de 30 centim. de diamètre, et de l'épaisseur d'une pièce de 2 francs; l'étaler sur une tourtière et la couper ronde; mouiller les bords au pinceau, puis verser la crème dans le centre afin de l'étaler en couche d'un centim. d'épaisseur, en suivant les contours de la pâte, mais à 3 centim. des bords. Poser l'une des bandes sur les bords mouillés de l'abaisse, de façon à suivre exactement les contours; appuyer les deux bouts de cette bande avec les doigts humides, en soudant l'autre bande à celle-ci et des deux bouts. Cela fait, dorer la surface supérieure de la bande et pousser la tourte au four chaud. Quand la bande de feuilletage est bien levée, sèche et de belle couleur, la glacer au sucre, ainsi que la crème, 2 minutes après sortir la tourte et l'envoyer aussitôt; car elle perd toutes ses qualités si elle est mangée froide.

1138. Croûtes aux cerises du Grand-Duc. — Couper 8 ou 10 tranches de pain de cuisine, d'un centim. et quart d'épaisseur; les couper de forme ovale et d'une égale dimension, les cerner tout autour, d'un côté, avec la pointe d'un couteau; les faire frire de belle couleur, des deux côtés et dans du beurre, les égoutter ensuite pour les vider; emplir alors le vide avec une cuillerée de frangipane aux amandes; lisser les surfaces, les saupoudrer avec du sucre fin, et les glacer à la pelle rougie au feu.

D'autre part, retirer les noyaux à trois quarts de litre de belles cerises; les mettre dans un poêlon rouge avec un peu de sucre et un verre de vin; donner quelques minutes d'ébullition au liquide, puis égoutter les cerises à l'écumoire, pour les mettre dans une terrine; retirer un peu du liquide, lui mêler 2 poignées de sucre en poudre et le zeste d'un citron. Réduire vivement ce sirop jusqu'à ce qu'il soit serré; lui additionner les cerises; donner un seul bouillon à celles-ci et les verser dans un plat creux; dresser les croûtes sur les cerises.

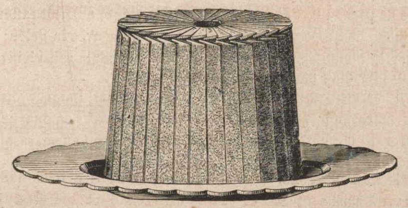
1139. Croûtes aux fruits. (Dessin n° 186.) — Couper 7 à 8 croûtons en pain, de forme ovale, ayant un peu plus d'un centim. d'épaisseur. En couper 4 autres de forme ronde; les cerner d'un côté, les faire frire au beurre et les vider en les ouvrant ; les masquer à l'intérieur avec un peu de marmelade et les garnir avec un salpicon de fruits confits, mêlés



avec des cerises mi-sucre et liés avec un peu de marmelade d'abricots délayée avec du madère. Dresser aussitôt les croûtes ovales sur un plat ayant un montant en pain frit collé sur son centre, en les posant presque debout, mais en les appuyant sur des fruits. Dresser les croûtons ronds sur le haut et piquer sur le montant un hâtelet garni de fruits. Masquer légèrement les croûtes et le fond du plat avec un peu de sauce abricots au madère, puis mêler au restant de la sauce quelques cuillerées à bouche de raisins de Smyrne lavés à l'eau chaude et cuits 2 minutes dans un sirop léger. Verser cette sauce dans une saucière.

1140. Charlotte de poires. (Dessin n° 187.) — Choisir 8 à 10 moyennes poires de beurré blanc ou gris; les diviser en deux parties, les peler, les parer, et couper chaque moitié, sur la longueur, en 3 ou 4 morceaux; les mettre dans une casserole plate, avec du beurre fondu et un demi-bâton de vanille; les cuire légèrement; les saupoudrer avec une poignée de sucre et les faire sauter jusqu'à ce qu'elles aient réduit leur humidité; les égoutter alors; leur mêler 2 cuillerées à bouche de marmelade d'abricots et les laisser refroidir.

Faire fondre 250 gr. de beurre, le verser dans une casserole plate en le décantant. — Couper minces des tranches de pain de cuisine, en donnant aux parties coupées la forme d'un triangle allongé dont la longueur forme exactement la moitié du diamètre du moule. Arrondir légèrement le bout le plus large de ces triangles, puis les prendre un à un; les



tremper dans du beurre fondu et les ranger en rosace, sur le fond du moule, en les posant à cheval, et en appuyant le côté pointu sur le centre du moule. Couper le pain sur le milieu avec un coupe-pâte, et remplacer les parties enlevées par un rond un peu épais, coupé avec le même coupe-pâte.

Sur des tranches de pain de cuisine, couper des bandes de la même hauteur du moule,

et ayant 3 à 4 centim. de large; les tremper dans du beurre fondu et les appliquer (à cheval) contre les parois, en les faisant porter sur la couche inférieure de pain.

25 minutes avant de servir, emplir le vide de la charlotte avec les poires légèrement chauffées, les couvrir avec de larges tranches de pain, masquer celui-ci en dessus avec du beurre; poser le moule sur un plafond, et le pousser à four chaud pour colorer le pain de belle couleur; 20 minutes après retirer le moule et renverser la charlotte sur un plat; la saupoudrer avec du sucre fin et l'envoyer aussitôt.

1141. Charlotte Westphalienne. — Couper une quinzaine de pommes en quartiers, les peler, les parer, les émincer, les mettre dans une casserole avec 200 gr. de beurre fondu, et les faire sauter à feu vif jusqu'à ce qu'elles aient réduit leur humidité; les saupoudrer avec quelques poignées de sucre en poudre; leur mêler un peu de zeste de citron et un morceau de cannelle, les cuire quelques minutes et les retirer du feu.

Faire sécher et tamiser, à une passoire fine, 5 à 600 gr. de mie de pain noir (*pumpernikel*) râpé; mettre cette mie de pain dans une casserole plate avec 250 gr. de beurre chaud et la faire revenir pendant quelques minutes pour la sécher légèrement; verser alors l'appareil dans une terrine; lui mêler un peu de zeste haché, et 2 cuillerées à bouche de sucre de cannelle; l'imbiber avec un demi-verre de vin de Malaga ou de Madère; le travailler pendant quelques minutes à la cuiller, afin de le rendre compacte, et avec lui masquer le fond et le tour d'un moule à charlotte bien beurré; lui donner l'épaisseur d'un centim. et demi, mais en pressant fortement le pain, afin de lui faire prendre de la résistance; emplir le vide avec les pommes tièdes; couvrir le dessus avec une tranche ronde de pain beurré; poser le moule sur un plafond, le pousser à four modéré, et cuire la charlotte pendant 40 minutes. En la sortant du four, dégager le tour du moule avec la lame d'un couteau, et renverser la charlotte sur un plat; la saupoudrer avec du sucre fin.

1142. Charlotte de pêches à la Milanaise. — Choisir 7 ou 8 bonnes pêches, en mettre 2 de côté, couper les autres en deux parties pour en retirer les noyaux, les peler et les couper en petits quartiers; les déposer dans une terrine vernie, les saupoudrer avec un peu de sucre en poudre vanillé, et les arroser avec 2 cuillerées à bouche de rhum.

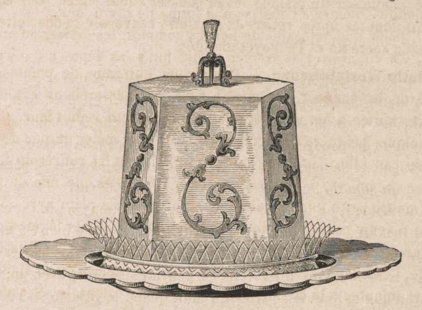
Avec des biscuits à la cuiller coupés, foncer un moule à charlotte, le poser dans une terrine et l'entourer avec de la glace pilée. Un quart d'heure après, dresser au fond du moule une couche de quartiers de pêches, et sur ceux-ci verser quelques cuillerées à bouche de gelée fouettée au marasquin, très-forte en liqueur, peu fouettée et peu prise, de façon qu'elle puisse s'introduire dans les creux formés par les pêches : la gelée doit couvrir juste les quartiers de pêche; laisser prendre cette couche, et aussitôt raffermie dresser sur elle une autre couche de quartiers de pêches, les masquer avec la gelée; laisser raffermir celle-ci, et répéter la même opération jusqu'à ce que le moule soit plein; le couvrir alors, et le tenir pendant une demi-heure sur glace.

Au moment de servir, renverser la charlotte sur un plat, imbiber aussitôt le biscuit au pinceau avec du marasquin, puis couper les pêches réservées en quartiers, et les dresser en couronne autour de la charlotte; les arroser avec du sirop au marasquin.

1143. Timbale aux marrons. (Dessin n° 188.) — Mettre dans une terrine 300 gr. de sucre, 300 gr. de farine et 300 gr. de beurre fondu et épuré, 5 jaunes d'œuf, un grain de sel et zeste d'orange râpé; mêler l'appareil, le travailler pendant 2 minutes, et lui incorporer 5 blancs fouettés; l'étaler ensuite sur des plaques beurrées en lui donnant l'épaisseur d'un demi-centim.; le cuire à four doux. En le sortant, couper sur modèle 6 montants en forme de carré long, ayant la hauteur d'un moule à timbale; en masquer très-légèrement la surface lisse avec de la marmelade, et les glacer avec une glace

blanche. Couper également sur modèle une abaisse de forme hexagone; la masquer avec de la marmelade et la glacer comme les 6 montants.

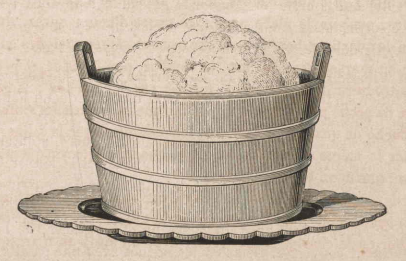
Quand la glace est sèche, couper en biais les montants en biscuit (Génoise), afin de les assembler; monter la caisse de la timbale, en les collant avec de la glace Royale; orner



chaque face de la timbale avec un décor en glace, nuancée et poussée au cornet. Dissimuler les jointures avec un filet de glace, et poser la timbale sur un fond bordé en pastillage.

Au moment de servir, emplir le vide de la timbale avec une plombière aux marrons et à la vanille, mêlée avec des fruits confits coupés en dés; couvrir la timbale avec le couvercle glacé, fixer une petite aigrette en sucre filé sur le centre de celui-ci.

1144. Petit baquet à la crème. (Dessin nº 189.) — Préparer un appareil à gauffre aux amandes, dans les proportions prescrites au nº 1107; l'étaler sur une longue plaque cirée et farinée, en couche pas trop mince; en le sortant du four, couper la pâte en bande, ayant 50 à 55 centim. de long sur 10 à 11 de large. Couper les bouts en biais dans le même sens, puis appliquer cette bande contre une forme en bois de tamis, faite exprès et ayant le profil évasé;



la couper juste, la maintenir en forme avec du papier; aussitôt que la pâte est froide, la souder à l'intérieur, à l'aide d'un appui en pâte collé avec de la glace Royale. Fixer alors sur le haut du baquet 2 anses parallèles, formées avec la même pâte et percées à jour; entourer le corps du baquet avec des cerceaux imités en pâte d'amande, blanche, le fixer sur le centre d'un plat, et l'emplir, au moment, avec une plombière, ou avec de la crème fouettée.

1145. Strudel à la Bavaroise. — Préparer une pâte à nouille avec 500 gr. de farine, 200 gr. de beurre, 4 œufs entiers et un blanc d'œuf, un grain de sel et un demi-verr

d'eau : l'eau doit être tiède et le beurre fondu dans l'eau, de façon à obtenir une pâte très-élastique. La laisser reposer, sous un moule chaud, pendant 10 minutes. Poser ensuite cette pâte sur un linge fariné et l'amincir aussi subtile que possible en la tirant, peu à peu, avec les mains et à l'aide du linge : les cuisinières Bavaroises font cette opération avec une dextérité remarquable. Donner à l'abaisse une forme de carré long.

D'autre part, peler une quinzaine de bonnes pommes, les diviser en quartiers, en supprimer le cœur, les émincer et les couper en dés fins ; les déposer dans une terrine, les saupoudrer avec quelques poignées de sucre fin et les faire macérer pendant 20 minutes, en les sautant de temps en temps. Les égoutter ensuite sur un plat, leur mêler quelques poignées de raisins de Corinthe, quelques cuillerées à bouche d'amandes hachées, et enfin une pincée de cannelle en poudre. Étaler cet appareil, en couche mince, sur les deux tiers de l'abaisse seulement, la saupoudrer avec un peu de sucre et plier la pâte en boudin, sur sa longueur, en ayant soin de l'humecter à mesure avec du beurre fondu ; ranger ce boudin dans un plafond beurré, en le disposant en forme de colimaçon ; le dorer au pinceau, et le pousser à four modéré, pour le cuire pendant trois quarts d'heure ; en le sortant du four, le saupoudrer avec du sucre fin, le diviser en tronçons, et le dresser sur un plat. — C'est là un entremets national de la Bavière. On peut aussi le cuire avec un peu de lait dans le plafond, de façon que le liquide se trouve réduit quand le gâteau est cuit.

1146. Flan de pommes, à l'Allemande. — Je recommande cet entremets comme une variété très-estimable et digne d'être introduite dans la pâtisserie française.

Couper en quartiers 7 ou 8 bonnes pommes ; les peler, les parer des parties dures du cœur ; les émincer en travers ; les mettre dans une terrine, les saupoudrer avec un peu de sucre en poudre et les faire macérer pendant une demi-heure en les sautant.

Poser un cercle à flan sur un plafond ; le foncer avec de la pâte à tartelette (nº 1108) ; saupoudrer les pommes avec 2 cuillerées à bouche de sucre à l'orange et 2 ou 3 cuillerées de raisins de Corinthe ; les ranger dans la caisse à flan, en ayant soin de les monter un peu en dôme au-dessus du niveau des bords, parce que les pommes diminuent de volume en cuisant. Couvrir les pommes avec une abaisse de la même pâte ; la souder avec celle des bords, pincer correctement la crête et pousser le gâteau à four doux pour le cuire pendant 40 minutes. Le sortir, laisser tomber la pâte du dessus, et la masquer au pinceau avec un peu de glace Royale délayée. Enlever le cercle et envoyer le flan.

1147. Noques Viennois. — Mettre dans une terrine 250 gr. de beurre à moitié fondu, le travailler à la cuiller, en lui mêlant 8 jaunes d'œuf, un à un ; quand l'appareil est mousseux, lui incorporer 6 cuillerées à bouche de farine et 6 blancs d'œuf fouettés.

Faire bouillir dans une large casserole 2 verres de lait sucré, ajouter un morceau de vanille. Prendre l'appareil avec une cuiller à bouche chaude et le laisser tomber en forme de quenelle dans le lait. Quand les noques sont dans la casserole couvrir celle-ci, la poser sur le feu et faire bouillir le liquide jusqu'à ce qu'il soit à peu près réduit ; retirer alors les noques du feu, les saupoudrer avec du sucre fin et les glacer, de belle couleur, au four ou avec du feu sur le couvercle. Détacher les noques avec une palette, les dresser sur un plat et verser au fond de celui-ci une crème anglaise à la vanille.

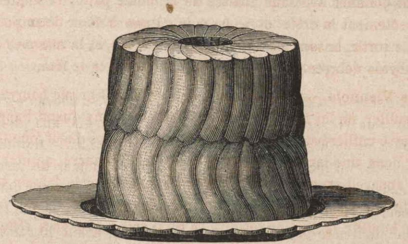
1148. Meringues perlées, à la crème. (Dessin nº 190.) — Verser 5 blancs d'œuf dans une bassine, leur mêler un grain de sel, les fouetter d'abord tout doucement avec un fouet de cuisine, et, à mesure qu'ils deviennent mousseux, les fouetter plus vivement, pour les lier en leur faisant absorber de l'air le plus possible ; quand ils sont bien fermes, leur mêler, à l'aide d'une cuiller en bois et peu à peu, 250 gr. de sucre en poudre. Quand l'appareil est bien lisse et compacte, le prendre, par parties, avec une cuiller à bouche et le

coucher sur des bandes de papier, en lui donnant une forme ovale et régulière, pour former des demi-coquilles de meringues; les saupoudrer avec du sucre en poudre; enlever le superflu de ce sucre, en penchant vivement les bandes; puis poser celles-ci sur des plan-



ches, préalablement trempées à l'eau froide, en les rangeant les unes à côté des autres; les pousser à four très-doux pour sécher la meringue, et perler le dessus de chaque coquille; aussitôt qu'elles sont maniables et de belle couleur blonde, les retirer, les détacher des bandes de papier, puis les vider légèrement du côté plat, en retirant, avec une petite cuiller, la partie de l'appareil restée molle. Remettre les coquilles au four pour les sécher intérieurement; les tenir à l'étuve pendant 6 heures, les retirer ensuite pour les laisser refroidir. — Un quart d'heure avant de servir, garnir 36 de ces coquilles avec de la crème fouettée, sucrée et parfumée à la vanille; accoupler alors les coquilles de deux en deux, et les dresser en buisson, sur une serviette pliée.

1149. Dampfnouilles à la mode de Munich (*Dukatennudeln*). (Dessin n° 191.) — *Pâte à dampfnouille.* — Tamiser 500 gr. de farine, dans une terrine, la tenir à l'étuve pour la faire tiédir. Délayer 15 à 18 gr. de levûre avec un demi-verre de lait tiède, et avec ce liquide, ainsi que le quart de la farine, préparer le levain dans la terrine même; le couvrir avec la farine et le faire lever à température douce; quand il est monté du double de son volume, le travailler avec la main, lui mêler 100 gr. de beurre fondu, 5 jaunes d'œuf et un peu de lait tiède; incorporer la farine de façon à obtenir une pâte molle, la travailler vigoureu-



sement pour lui donner du corps; en dernier lieu, lui additionner 100 gr. de sucre, un grain de sel et une pincée de zeste; faire de nouveau lever la pâte à température douce.

Étaler la pâte sur la table saupoudrée de farine, la travailler pendant quelques minutes avec la main farinée pour la raffermir, la faire refroidir et lui donner du corps; l'abaisser ensuite avec le rouleau en abaisse mince, la laisser reposer pendant 2 minutes, la distribuer en ronds avec un coupe-pâte de 3 à 4 centim. de diamètre; ranger à mesure ces ronds sur un linge fariné, à distance les uns des autres; les couvrir avec du papier et faire légèrement lever la pâte à température de la cuisine; prendre ensuite ces ronds, un

à un, les humecter au pinceau avec du beurre d'écrevisses et les ranger en couronne dans un moule uni et à cylindre en les posant à cheval, les uns sur les autres; monter les couronnes jusqu'aux trois quarts de hauteur du moule et faire de nouveau lever la pâte jusqu'à ce qu'elle arrive aux bords; entourer alors le moule avec des bandes de papier beurrées, le poser sur un plafond et le pousser à four modéré pour faire cuire le gâteau pendant 40 minutes. En le sortant du four le renverser sur un plat, envoyer à part une crème anglaise à la vanille.

1150. Dampfnouilles à la Polonaise. — Prendre 7 à 800 gr. de pâte à dampfnouille (Voy. n° 1149); quand elle est levée la mettre sur la table farinée, la travailler pendant quelques minutes avec la main farinée, pour la faire refroidir et lui donner du corps; l'abaisser ensuite avec le rouleau, en abaisse mince et la distribuer en ronds avec le dixième coupe-pâte; poser au centre de chaque rond une petite boulette de marmelade de pommes réduite et bien ferme, mêlée avec un peu de rhum. Ramener les bords des abaisses sur la marmelade en les plissant, de façon à enfermer complétement la marmelade; ranger à mesure les dampfnouilles dans un plafond creux et beurré en les renversant; faire lever la pâte trois quarts d'heure; humecter alors les dampfnouilles au pinceau avec du beurre fondu et les pousser à four modéré pour les faire cuire; quand elles sont à point, les saupoudrer avec du sucre fin; quelques secondes après les sortir du four pour les détacher les unes des autres, et les dresser en buisson sur une serviette pliée.

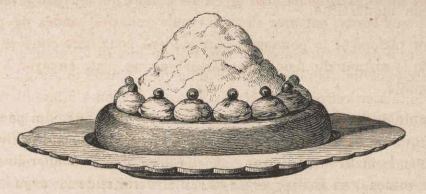
1151. Gâteaux du ramazan (malibe) à la Turque. — Délayer 250 gr. de farine de riz avec 2 verres de lait; passer l'appareil au tamis dans une casserole; le faire cuire à feu modéré en le tournant, le sucrer convenablement et le faire réduire sur feu pendant 7 à 8 minutes; lui mêler alors quelques gouttes d'essence de rose ou de jasmin, et le verser sur un plafond, préalablement humecté à l'eau froide, en lui donnant l'épaisseur de 2 centim.; lisser les surfaces. Quand l'appareil est refroidi, le saupoudrer avec du sucre fin et le distribuer en morceaux ronds, carrés ou en losanges.

1152. Gâteaux à l'anis. — Battre 5 œufs entiers avec 500 gr. de sucre; quand l'appareil est mousseux, lui incorporer 500 gr. de farine et une pincée d'anis; prendre l'appareil par petites parties avec une cuiller; les ranger à distance sur une plaque beurrée, tenir la plaque à l'étuve douce pendant 25 minutes; cuire les gâteaux à four modéré.

1153. Saint-Honoré à la crème. (Dessin n° 192.) — *Pâte à choux.* — Verser dans une casserole la valeur d'un verre d'eau; lui mêler un grain de sel, une pincée de sucre, un morceau de zeste de citron et 100 gr. de beurre; faire bouillir le liquide, le retirer du feu; enlever le zeste et lui incorporer aussitôt 250 gr. de farine, de façon à former une bouillie lisse et consistante; la dessécher pendant 4 à 5 minutes sur feu; la changer de casserole et lui incorporer, un à un, 4 œufs entiers en même temps que 150 gr. de beurre.

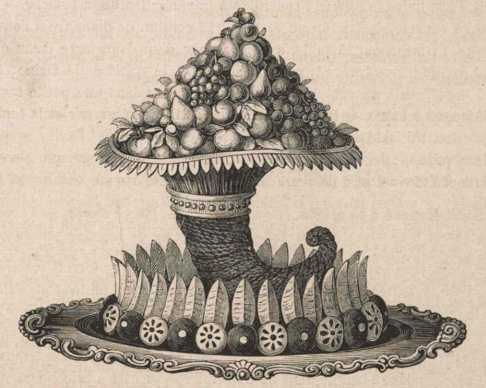
Étaler sur une tourtière une abaisse en pâte brisée, ayant 20 centim. de diamètre, la couper ronde. Introduire la pâte à choux dans une poche à douille, et pousser tout autour de l'abaisse un cordon de l'épaisseur d'une saucisse ordinaire. Dorer la pâte, piquer le centre de l'abaisse et pousser la tourtière à four modéré. Avec le restant de la pâte, coucher sur une plaque, des petits choux ronds; les dorer et les faire cuire au four. — Mettre dans une casserole 175 gr. de farine, moitié froment, moitié farine de riz; lui mêler 4 jaunes d'œuf, un grain de sel, 150 gr. de sucre en poudre et un morceau de zeste; délayer l'appareil avec la valeur d'un verre de lait; le tourner sur feu modéré; au premier symptôme d'ébullition, le retirer et lui incorporer 4 blancs d'œuf fouettés, le tourner jusqu'à ce qu'il soit aux trois quarts refroidi.

Quand la croûte du gâteau est cuite et refroidie, prendre les petits choux, les tremper, un à un, dans du sucre au cassé et les ranger, l'un à côté de l'autre, sur le haut de la



couronne en pâte à choux; sur chacun de ces choux, poser immédiatement une cerise mi-sucre, également trempée dans du sucre au cassé. Glisser alors le gâteau sur un plat, emplir le vide avec l'appareil à la crème, et 20 minutes après l'envoyer.

1154. Corne d'abondance aux fruits. (Dessin nº 193.) — Avec 700 gr. d'amandes bien blanches, coupées en petits filets et séchées, 350 gr. de sucre en poudre et le jus de 3 citrons, préparer un appareil à nougat (Voy. nº 1160); le tenir aussi blond que possible, et avec lui, foncer une corne d'abondance à charnières, préalablement huilée. Laisser bien raffermir le nougat avant de démouler la corne.—Avec le restant de l'appareil, foncer une casserole plate et large. Quand les deux pièces sont démoulées, renverser le fond sur un plat, le fixer solidement et coller la corne sur son centre, en la fixant avec soin au sucre cuit. Coller régulièrement au sucre, contre le fond du bas, une couronne de quartiers



d'oranges glacés au cassé, en les posant debout. Au-dessous de ces quartiers d'orange, dresser une couronne de petits gâteaux de forme ronde, et décorés aux fruits.

Quand la corne est bien consolidée, entourer son ouverture avec des feuilles imitées en angélique et glacées au cassé. Garnir le vide, d'abord avec des petits gâteaux légers; sur ceux-ci poser des fruits frais et confits, les uns et les autres glacés au cassé et refroidis, puis légèrement trempés dans le sucre, afin de les consolider. Ces fruits se composent de raisins frais, de cerises confites, de demi-abricots, de demi-poires d'amandes

vertes et de morceaux d'ananas confits; ils doivent être distribués avec goût, et entremêlés avec des feuilles vertes ou imitées en angélique.

1155. Gâteau mousseline. — Avec 250 gr. de sucre parfumé à l'orange, 175 gr. de farine, 20 gr. de fécule, 8 jaunes, 8 blancs fouettés, le zeste d'une orange râpé sur du sucre et un grain de sel, préparer un appareil de biscuit à l'orange ; le cuire dans un moule bas de forme et du diamètre du fond d'un plat. Quand le biscuit est sorti du four le démouler et le laisser refroidir. — Mettre dans un poêlon 4 à 5 cuillerées à bouche de purée de fraises et de framboises mêlées; leur incorporer du sucre en poudre (à l'orange) en quantité suffisante pour former un appareil de la consistance d'une pâte à frire. Le chauffer tout doucement en le tournant et sans le faire bouillir. — Prendre 4 blancs d'œuf fouettés et bien fermes, leur incorporer l'appareil aux fruits, de façon à former une espèce de meringue italienne; mêler à celle-ci le jus d'un citron, et l'introduire dans une poche à douille.

Vider en partie le biscuit sur le dessus, le poser sur une grille, l'arroser avec quelques cuillerées à bouche de curaçao et emplir le vide avec l'appareil aux blancs d'œuf, en le montant en pyramide; décorer celle-ci en forme d'ananas. — Avec 2 cuillerées à bouche de purée de fraises et framboises, du sucre en poudre fin, et un peu d'eau, préparer une glace légère. Avec cette glace masquer l'appareil, ainsi que le gâteau, et la laisser sécher pendant une demi-heure. — Au moment de servir, glisser l'entremets sur une serviette pliée. — Ce gâteau, simple par sa nature, est une innovation très-méritoire.

1156. Brioche pour thé. (Dessin nº 194.) — La brioche est un vrai gâteau français. On en fait peu à l'étranger, et je ne l'ai jamais mangé meilleure qu'à Paris. — La supériorité du beurre est l'auxiliaire le plus indispensable à la perfection de la brioche. — Choisir un moule à brioche cannelé, bas de forme et ayant 22 centim. de diamètre à l'ouverture. — Tamiser 500 gr. de farine sur la table, avec la valeur d'un demi-verre d'eau chaude; délayer 12 à 15 gr. de bonne levûre[1]; avec ce liquide et le quart de la farine, former une pâte à levain molle, mais pouvant être moulée; la déposer dans une petite casserole dont le fond est humecté avec 2 cuillerées à bouche d'eau tiède; la couvrir et la tenir à l'étuve jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Dans l'intervalle, étaler en couronne le restant de la farine; déposer dans le centre une cuillerée à café de sel et 2 de sucre en poudre, puis 5 œufs entiers et 250 gr. de beurre fin, divisé en petites parties; manier d'abord le beurre et les œufs; incorporer ensuite, peu à peu, la farine avec le liquide, de façon à obtenir une pâte lisse et nerveuse; la travailler à deux mains pour lui faire prendre plus de corps; 5 minutes après, lui incorporer 150 gr. de beurre par petites parties, en les alternant avec 2 œufs entiers. Quand la pâte est bien lisse, veloutée, élastique au toucher, se maintenant en tas sans s'affaisser, l'abaisser avec la main, et étaler le levain sur sa surface; couper la pâte avec les deux mains, en entassant les parties coupées. Travailler encore vigoureusement la pâte pendant 3 minutes, la déposer dans une terrine, et la couvrir pour la faire lever. Si le temps le permet, faire lever la pâte pendant 6 heures dans un lieu frais. — La pâte à brioche gagne beaucoup à fermenter sans violence; dans le cas contraire, la faire lever à température de la cuisine.

Quand la pâte a levé à peu près du double de son volume, la *rompre*, c'est-à-dire la travailler avec la main, afin de la ramener à son premier état. La placer alors à température de la cuisine; aussitôt qu'elle a sensiblement augmenté de volume, l'enlever de la terrine pour la placer sur la table farinée, la battre avec les mains (farinées) pour

1. La levûre n'ayant pas les mêmes qualités dans tous les pays, il faut en augmenter les quantités, en raison de sa faiblesse.

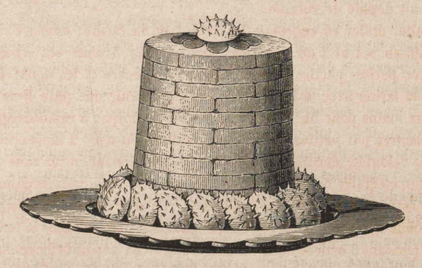
l'aplatir, et ramener les bords vers le centre; la placer sur un plafond, et tenir celui-ci dans le timbre ou sur glace pendant 25 ou 30 minutes.

Beurrer intérieurement le moule à brioche; prendre les deux tiers de la pâte, la pla-



cer sur la table, et la mouler en boule en la travaillant; la placer dans le moule, en appuyant les plis de la pâte au fond de celui-ci; mouler le restant de la pâte en lui donnant une forme allongée. Avec trois doigts humides, faire un creux dans le centre de la pâte qui est dans le moule, et dans ce creux, introduire le côté pointu de la plus petite partie, devant former la tête de la brioche; l'appuyer avec la main, et la dorer; poser le moule sur une plaque, le pousser à four modéré, cuire la brioche pendant une heure et quart, en ayant soin de la couvrir avec du papier aussitôt qu'elle commence à prendre couleur. La démouler 5 minutes après qu'elle est sortie du four, la laisser refroidir, et la dresser sur une serviette pliée. — On sert ces brioches à déjeuner ou avec le thé. On peut préparer les petites brioches d'après la même méthode.

1157. Gâteau Frascati, chaud. (Dessin nº 195.) — Cuire un biscuit fin à l'orange (Voy. nº 1175) dans un moule à timbale rond ; en le sortant du four, le renverser sur un plafond



pour le parer droit en dessus et le diviser transversalement en tranches d'un centim. d'épaisseur; diviser ensuite ces tranches, chacune en quatre parties, pour les ranger sur le centre d'un plat, les unes sur les autres, et reformer le gâteau, mais en ayant soin d'arroser à mesure chaque tranche avec quelques cuillerées à bouche de crème anglaise parfumée à l'orange, et en les saupoudrant, chacune avec une pincée d'écorce d'orange confite et coupée en dés très-fins. Quand le gâteau est monté, l'entourer à sa base avec des moitiés de pommes en hérisson, c'est-à-dire, cuites au beurre, bien entières, un peu fermes et

glacées avec de la marmelade d'abricots, puis piquées avec des amandes en filets et sèches, saupoudrées avec du sucre et glacées au four. Poser aussi une demi-pomme sur le haut, et envoyer le gâteau en même temps qu'une saucière de crème anglaise.

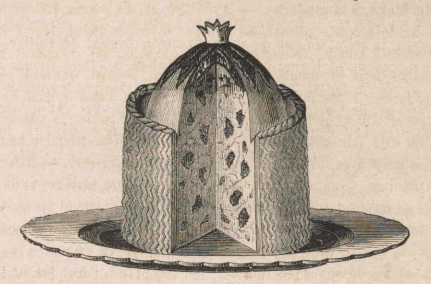
1158. Gâteau Moka, à la moderne. — Avec 250 gr. de sucre, 200 gr. de farine, une cuillerée à bouche de fécule, 200 gr. de beurre, 6 jaunes d'œuf, 1 œuf entier, 6 blancs fouettés, 2 cuillerées à bouche de cognac et un grain de sel, préparer un appareil de madeleine. Le cuire dans un moule uni et à cylindre, beurré; quand il est sorti du four le démouler et le laisser refroidir. — Battre 4 à 5 blancs d'œuf, quand ils sont bien fermes, leur incorporer 250 gr. de sucre en poudre et leur mêler la valeur d'un quart de verre d'infusion de café très-concentrée : l'appareil doit alors prendre une teinte foncée; le fouetter sur feu jusqu'à ce qu'il soit bien lié, le retirer aussitôt. — Ramollir 250 gr. de beurre fin en le maniant dans un linge, le mettre dans une terrine, et le travailler à la cuiller; quand il est en crème lui incorporer, peu à peu, l'appareil au café.

Quand le biscuit est refroidi, le couper droit, le diviser en tranches transversales et minces; masquer chaque tranche avec une couche d'appareil, reformer le gâteau, le masquer tout autour et en dessus avec une couche d'appareil, lisser les surfaces, glisser le gâteau sur une serviette pliée et garnir le puits avec le restant de l'appareil.

1159. Pâté de foie-gras pour dessert (imitation). (Dessin n° 196.) — Monder 350 gr. d'amandes, les égoutter, les piler et les passer au tamis. — Cuire au petit cassé un kilogr. de sucre avec un bâton de vanille; quand il est à point le retirer du feu et lui mêler les amandes pilées de façon à former une pâte; la verser dans le mortier, et la piler jusqu'à ce qu'elle soit lisse; la retirer alors, la travailler sur la table saupoudrée avec du sucre fin et la diviser. En prendre quelques parties et les colorer, les unes en *rouge veiné* de blanc pour imiter le jambon; une *café au lait*, pour imiter le foie-gras; une en *noir* avec du chocolat et du caramel, pour imiter les truffes; enfin, une couleur de *pâte cuite.* Avec celle-ci, abaissée mince, foncer un petit moule uni, à pâté de Strasbourg. Humecter intérieurement la pâte et la masquer avec une autre abaisse en pâte blanche afin d'imiter la pâte mal cuite de l'intérieur des pâtés. — Hacher quelques parties de pâte de couleur blanche et rouge, café au lait et noire, les mêler ensemble : cette pâte hachée doit imiter la farce; la lier avec un peu de gelée de pommes et en déposer une couche au fond de la caisse foncée. Couper en gros carrés la pâte *café au lait* imitant le foie-gras. Larder ces carrés avec quelques filets carrés de pâte *noire* imitant la truffe, puis couper des filets carrés sur la pâte *marbrée* et la pâte *blanche.* Mêler ces différentes pâtes dans une terrine, leur adjoindre quelques petites noix confites (très-noires et bien égouttées), des poires et des abricots également confits et coupés, ainsi que quelques petits filets de pâte de coings ou de pommes. Ceci constitue la garniture intérieure du pâté qu'il faut ranger dans le vide de la caisse en distribuant les nuances avec discernement; mais il faut surtout observer de laisser un petit vide entre les viandes imitées et la croûte du pâté. Dans ce vide, couler de la gelée douce, au zeste ou aux liqueurs, mais plus collée qu'à l'ordinaire et un peu foncée en couleur : cette gelée ne doit être coulée qu'alors qu'elle se trouve froide et légèrement liée. Quand la gelée est bien prise appuyer légèrement l'appareil, le monter en dôme, le couvrir avec une abaisse, souder celle-ci avec les bords de la caisse pour la couper droit et la pincer de même façon qu'on opère à l'égard de pâtés ordinaires. Faire une cheminée sur le centre du dôme et orner celui-ci avec des feuilles imitées. Enlever ensuite le moule et pincer les parois de la pâte.

Quand le pâté est pincé, il faut nuancer la pâte, du haut et du tour, avec du caramel réduit en sirop serré, afin de brunir très-légèrement les parties saillantes du pâté, la crête

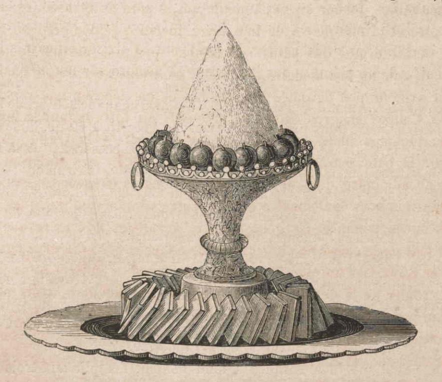
pincée des bords et le dôme. — Au moment de servir, couper un morceau du pâté de façon à mettre à nu la garniture intérieure, puis le poser sur un plat pour l'envoyer tel, ou entouré avec de la gelée douce, hachée ou coupée en croûtons comme la gelée grasse. — Cet entremets ne peut être servi qu'au dessert, car la pâte d'amandes étant très-



sucrée rassasie promptement. Si le pâté est bien imité, il est rare qu'il n'occasionne pas quelque méprise agréable.

1160. Corbeille en nougat, garnie de crème. (Dessin n° 197.) — Prendre 600 gr. d'amandes mondées, les émincer sur le travers, les faire sécher à l'étuve douce pendant 5 à 6 heures, les peser et les chauffer sans les colorer. Prendre moitié de leur poids de sucre en poudre, le mettre dans un poêlon non étamé, lui mêler le jus de 2 citrons et le tourner sur feu jusqu'à ce qu'il soit dissous ; le faire bouillir pendant quelques secondes, sans le colorer ; lui mêler aussitôt les amandes et retirer le poêlon du feu.

Avec cet appareil, foncer vivement un moule à corbeille en trois pièces, préalablement



huilées, en observant de tenir le nougat d'une égale épaisseur, mais mince ; le laisser bien refroidir avant de le démouler. Monter alors la corbeille, en collant les différentes pièces avec du sucre au cassé. Avec le surplus du nougat foncer un petit moule à charlotte, le renverser sur un plat en le collant, puis coller la corbeille sur ce fond. Décorer les bords

supérieurs de la corbeille, d'abord avec une bordure en feuilletage à blanc, puis avec une couronne de reines-Claude confites et glacées au cassé ; coller 2 anneaux en feuilletage sur les côtés, entourer la base de la coupe avec une couronne de petits gâteaux ; emplir le vide de la corbeille avec une glace à la crème et à la vanille.

1161. Biscuit au beurre. — Mettre dans une bassine 250 gr. de sucre, 7 jaunes et un œuf entier, un grain de sel et un peu de zeste de citron haché ; travailler l'appareil jusqu'à ce qu'il soit mousseux et léger ; lui incorporer alors 8 blancs d'œuf fouettés et en même temps 250 gr. de farine tamisée et bien sèche, mais par petite quantité à la fois et en l'alternant avec 250 gr. de beurre fondu, épuré et refroidi ; avec cet appareil, emplir un moule à biscuit beurré et fariné ; faire cuire le biscuit à four modéré, le démouler, le laisser refroidir et le dresser sur une serviette pliée.

1162. Biscuit à l'Espagnole. — Préparer un appareil de biscuit (Voy. n° 1175) à l'orange dans les proportions de 500 gr. de sucre, 275 gr. de fécule et farine par parties égales, 14 œufs, un grain de sel et zestes. — Cuire le biscuit dans un moule à dôme. En le sortant du four, le couper droit sur le haut et l'imbiber, peu à peu, avec la valeur d'un grand verre de xérès sucré ou de bon malaga ; le démouler sur un plat, et l'imbiber aussi, avec le vin, sur les surfaces ; le masquer entièrement avec une couche d'œufs filés (Voy. n° 345). Envoyer à part une saucière de marmelade d'abricots allégée avec du xérès.

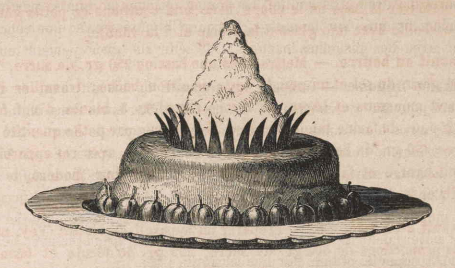
1163. Gâteaux aux pommes, à l'Allemande. — Couper 6 pommes de reinettes en quartiers ; les peler, les parer, les émincer, les mettre dans une casserole avec 200 gr. de beurre fondu, les faire sauter à feu vif jusqu'à ce qu'elles soient bien chaudes, les retirer aussitôt. — Déposer 100 gr. de farine dans une terrine, la délayer avec un verre de lait froid et 4 ou 5 œufs entiers ; fouetter l'appareil, le passer au tamis, lui mêler 3 cuillerées à bouche de sucre, ajouter du zeste d'orange et un grain de sel.

Beurrer largement une casserole plate, mêler les pommes avec l'appareil préparé, et verser celui-ci dans la casserole ; cuire le gâteau à four doux pendant 40 minutes. — Aussitôt que l'appareil est raffermi et un peu sec, le saupoudrer largement avec du sucre en poudre. 10 minutes après, le retirer du four pour le diviser en carrés longs ; enlever les gâteaux à l'aide d'une palette pour les dresser à mesure sur une serviette pliée.

1164. Gâteau Saint-Amand. (Dessin n° 198.) — Faire chauffer 350 gr. de farine dans une terrine ; en prendre le quart dans une petite casserole. Avec 15 à 20 gr. de levûre et les trois quarts d'un verre de lait tiède, former un levain ; couvrir la casserole, et la tenir à l'étuve jusqu'à ce que la pâte soit montée du double. — Avec la main, faire un creux dans le restant de la farine ; dans ce creux, placer 3 jaunes et un œuf entier, 4 cuillerées à bouche de crème tiède, 100 gr. de beurre, une pincée de sel, 4 ou 5 cuillerées à bouche de sucre vanillé. Mêler le beurre, la crème et les œufs, incorporer la farine peu à peu, en tenant la pâte ferme, la travailler vigoureusement pendant 10 à 12 minutes, lui adjoindre 2 œufs entiers, un à un ; quand ils sont incorporés, mêler le levain à la pâte ; travailler celle-ci pendant quelques minutes, et lui incorporer encore 100 gr. de beurre ; couvrir la pâte et la faire lever à température douce pendant une heure et demie ; la travailler alors avec la main, et lui incorporer 4 cuillerées à bouche de crème fouettée.

Beurrer un grand moule à bordure à fond bombé ; l'emplir aux trois quarts avec la pâte, mais par couches, en alternant chaque couche avec des marrons confits, bien égouttés et divisés ; poser le moule sur une plaque, le tenir à température douce, et faire lever la pâte pendant 20 minutes ; quand elle arrive à peu près à hauteur des bords, envelopper le moule avec une bande de papier beurré ; le pousser à feu modéré, et cuire le

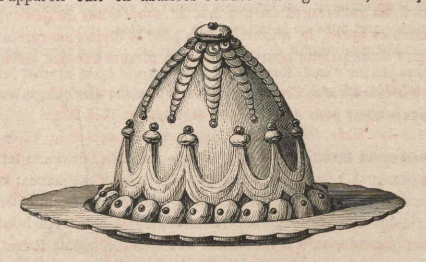
gâteau pendant 40 minutes. En le sortant du four, l'imbiber avec la valeur d'un demi-verre de sirop de marrons vanillé et chaud, mêlé, au dernier moment, avec 4 cuillerées à bouche



de marasquin; laisser refroidir le gâteau. Le dresser sur un plat froid, et garnir le puits avec une glace à la purée de marrons, finie avec de la crème fouettée. Entourer la glace avec une couronne de feuilles d'angélique, coupées en pointe, et la base du gâteau, avec une couronne de reines-Claude.

1165. Gâteau dauphin. (Dessin nº 199.) — Mettre 16 jaunes d'œuf dans une casserole avec 500 gr. de beurre, poser la casserole sur feu et cuire l'appareil en le tournant, pour le lier à point sans le faire bouillir ; le laisser refroidir et lui mêler 16 autres jaunes d'œuf et 500 gr. de sucre ; le travailler vigoureusement avec une cuiller pour le rendre léger comme un appareil à biscuit; lui additionner un grain de sel, ainsi que le zeste râpé d'une orange, et lui incorporer 16 blancs fouettés, en même temps qu'une cuillerée à bouche de fécule; verser l'appareil sur des plaques couvertes de papier beurré, en lui donnant 3 centim. d'épaisseur; le cuire à four doux, et le laisser refroidir.

Découper l'appareil cuit en abaisses rondes mais graduées, de façon à fermer le



dôme, les monter sur un plat comme un napolitain, en les masquant à mesure avec de la mermelade d'abricots; masquer la surface avec une couche de meringue, puis le décorer au cornet dans le genre représenté par le dessin; saupoudrer le décor avec du sucre fin, et le faire colorer légèrement à four doux. En sortant le gâteau du four, orner les cavités du décor avec des cerises mi-sucre. Envoyer séparément une sauce abricot.

1166. Gâteau mille-feuille, à la Bavaroise. — Prendre 5 à 600 gr. de rognures de feuilletage; diviser la pâte en douze parties de la grosseur d'un œuf; les abaisser en abaisses rondes et minces, les ranger sur des plaques, les couper avec un moule à charlotte et les

cuire à four doux. En sortant ces abaisses du four, les tenir sous presse très-légère, simplement pour les égaliser. Quand elles sont froides, les masquer tour à tour avec une couche d'appareil bavarois à la vanille, les couper chacune en quatre parties, et les monter régulièrement les unes sur les autres. Masquer le gâteau avec une couche d'appareil, le saupoudrer avec des pistaches hachées et le tenir sur glace pendant une demi-heure.

1167. Gâteau Héloïse. — Préparer un appareil de biscuit, dans les proportions de 24 jaunes d'œuf pour 500 gr. de sucre. (Voy. nº 1175.) Le cuire dans un moule à timbale.

Mettre 10 jaunes d'œuf dans une casserole avec 200 gr. de sucre, 125 gr. de beurre et 2 cuillerées à bouche d'eau de fleur d'oranger. Poser la casserole sur feu doux, pour lier la crème en la tournant, mais sans la faire bouillir. — Quand le biscuit est démoulé, le couper droit, l'émincer en tranches transversales, puis le reformer, en masquant chaque tranche avec une couche de la crème préparée. Quand il est monté, le poser sur une grille et le masquer entièrement avec une glace à l'orange crue, préparée avec de l'eau et de la glace de sucre. Dresser le gâteau sur une serviette pliée.

1168. Gâteau de Milan. — Travailler dans une terrine 125 gr. de sucre avec 2 œufs et 2 jaunes, comme pour biscuit; quand l'appareil est mousseux ajouter 2 cuillerées à bouche d'amandes hachées, et passées à travers une petite passoire, puis 125 gr. de beurre fondu; travailler encore l'appareil pendant 3 minutes, lui incorporer 250 gr. de farine, ainsi que 4 cuillerées à bouche de cédrat confit : la pâte doit être ferme. La prendre avec une cuiller à bouche, par parties de la grosseur d'une noix, les déposer sur la table très-légèrement farinée, les rouler avec la main, pour les arrondir et les ranger à mesure sur une plaque, à distance; les cuire à four modéré pendant 14 à 15 minutes. — Cet appareil donne 24 gâteaux.

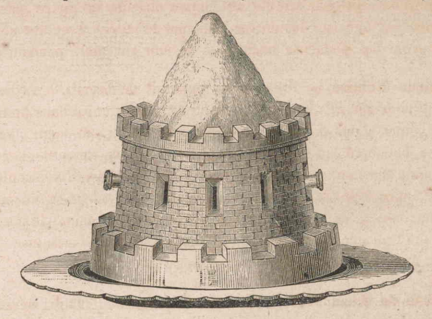
1169. Pommes à la Florentine. — Peler 7 ou 8 pommes de reinettes franches; les vider, avec un tube à colonne, les faire cuire dans un sirop léger et acidulé, en les tenant un peu fermes et bien entières. Les égoutter, emplir le vide, au quart de hauteur, avec du riz sucré, et l'autre quart avec de la marmelade d'abricots.

Étaler sur un plat une couche de purée de marrons un peu ferme, sucrée, vanillée et finie avec quelques jaunes d'œuf. Ranger les pommes sur cette couche, les glacer au pinceau avec de la marmelade d'abricots, les chauffer pendant quelques minutes au four; en les sortant, les saupoudrer avec des pistaches hachées.

1170. Forteresse en biscuit. (Dessin nº 200.) — Travailler dans une terrine 600 gr. de sucre en poudre (parfumé à l'orange) avec 4 œufs entiers et 12 jaunes; quand l'appareil est bien mousseux lui incorporer, peu à peu, 400 gr. de beurre fondu et épuré ; continuer a le travailler. Quelques minutes après, lui incorporer 4 cuillerées à bouche de rhum, un grain de sel et ensuite 5 ou 6 blancs d'œuf fouettés, en même temps que 300 gr. de farine ou fécule, en les tamisant sur l'appareil.

Prendre une caisse en fer-blanc dans les dimensions de hauteur et de largeur que doit avoir la forteresse; la beurrer intérieurement avec du beurre clarifié et la glacer avec du sucre fin. La poser sur un plafond épais et couvert de papier beurré, l'emplir à peu près à hauteur avec l'appareil préparé, cuire celui-ci à four doux pendant une heure et quart. Cuire le restant de l'appareil dans une casserole plate, et de 3 centim. plus large que la caisse en fer-blanc. — Quand le biscuit est démoulé et refroidi, le couper droit, puis en diminuer l'épaisseur aux trois quarts de sa hauteur, de façon à former sur le haut une bande en relief. Cerner le dessus en laissant aux contours du biscuit l'épaisseur d'un cen-

tim., le vider légèrement et créneler les contours supérieurs à l'aide d'un petit couteau : ce biscuit peut être coupé très-net. Percer alors, sur les flancs du gâteau, des cavités en



imitation de meurtrières, dont deux armées avec un canon imité en biscuit : de ces canons on ne voit que les bouts ; ils doivent être fixés à leur place en dernier lieu seulement.

Avec une glace claire à l'eau, parfumée au zeste d'orange et légèrement nuancée, glacer toutes les surfaces du biscuit, posé sur une grille ; le décorer au cornet, avec de la glace blanche, en imitant les pierres de taille d'un mur. — Cerner le biscuit plat, en laissant aux parois l'épaisseur d'un centim. et demi ; créneler les parois dans le même ordre que le haut du biscuit et les masquer également avec une glace à l'orange. Quand la glace est sèche, glisser ce fond sur un plat, poser le gros biscuit sur le centre et garnir le vide avec une glace à la crème et à la vanille (plombière).

1171-72. Boules de neige. (Dessin nº 201.) — Pour préparer cet entremets, il faut disposer de 2 ou 3 moules de forme ronde et de la grosseur d'une orange. Ces moules sont



à charnières et s'ouvrent en deux sur le milieu ; les deux parties sont concaves et percées de petits trous rapprochés, dans le genre d'une passoire fine.

Tamiser 200 gr. de farine sur la table, l'étaler en couronne et verser dans le milieu de celle-ci un demi-verre de vin blanc ; ajouter 3 jaunes d'œuf, une cuillerée à bouche de sucre et un grain de sel ; incorporer la farine au liquide, de façon à obtenir une pâte lisse et de consistance de la pâte à nouille ; la tourrer à 6 tours en procédant comme pour le feuilletage ; la diviser en douze parties ; abaisser celles-ci au rouleau en abaisses

minces et rondes. Ciseler alors la pâte en bandes, à l'aide d'une roulette, mais sans couper les bords de l'abaisse, puis enlever celle-ci avec le manche d'une cuiller en bois, en introduisant ce manche entre les bandes coupées; laisser tomber cette pâte dans le moule, fermer celui-ci avec la charnière qui lui adhère, et le plonger à mesure à friture chaude; 5 à 6 minutes après égoutter les boules sur un tamis, les ouvrir pour en retirer les beignets; rouler ceux-ci dans du sucre en poudre vanillé, les tenir à l'étuve et les dresser ensuite en buisson, dans une petite corbeille en pâte d'office.

1173. Riz au lait à l'Espagnole. — Laver 500 gr. de riz, le mettre dans une casserole avec de l'eau froide; le cuire à moitié; l'égoutter et finir de le cuire dans du lait; le tenir sur le feu jusqu'à ce qu'il soit bien tendre, mais non pâteux; le sucrer en dernier lieu; quand il est à point, le dresser sur un plat creux; lisser la surface, et sur celle-ci, poser un papier découpé à jour et beurré, formant un ornement quelconque; puis saupoudrer le papier avec de la cannelle en poudre mêlée avec un peu de sucre, de façon qu'en retirant le papier, le dessin découpé sur celui-ci reste tracé et visible sur la surface du riz.

1174. Riz à la Béarnaise. — Faire blanchir 250 gr. de riz pendant 6 à 7 minutes, l'égoutter, le remettre dans la casserole, le mouiller avec du lait chaud, et le faire cuire à feu modéré; quand il est bien tendre et à sec, le sucrer à point, en le remuant avec une fourchette; le couvrir et le tenir ainsi jusqu'à ce qu'il soit à peu près refroidi; lui mêler alors la valeur d'un demi-verre de marasquin et quelques cuillerées de sirop à l'orange.

D'autre part, poser un moule à dôme sur une couche de glace pilée et salée; couvrir le moule et l'entourer aussi avec de la glace. Quand il est bien frappé, ranger le riz dans le vide, par couches, en les saupoudrant avec des fruits confits, coupés en gros dés, lavés à l'eau tiède et macérés dans du marasquin pendant une heure. Quand le moule est plein, le couvrir, d'abord, avec un rond de papier dépassant les bords, puis avec son couvercle; mastiquer les jointures avec du beurre ou de la pâte, et laisser frapper l'appareil pendant une heure. — Au moment de servir, laver vivement le moule à l'eau tiède, l'essuyer, et dresser le riz sur un plat froid en le renversant.

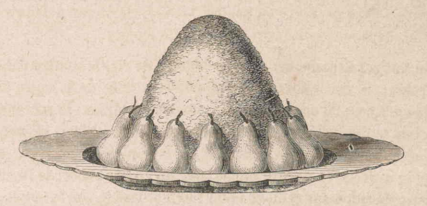
1175. Biscuit de Savoie à l'orange. — Déposer dans une terrine 250 gr. de sucre en poudre, 50 gr. de sucre d'orange, râpé sur le zeste et un grain de sel; lui adjoindre 7 à 8 jaunes d'œuf, et travailler fortement l'appareil avec une cuiller jusqu'à ce qu'il soit mousseux; lui incorporer alors 100 gr. de farine et 60 gr. de fécule (tamisées), en même temps que 8 blancs fouettés. Opérer le mélange sans briser les blancs, ni corder l'appareil.

Prendre un moule à biscuit bien propre et bien sec à l'intérieur; le chauffer et le beurrer avec de la graisse de rognons de veau, dissoute et bien chaude. Égoutter le moule en le renversant, le glacer ensuite avec de la glace de sucre, mêlée avec une égale quantité de fécule. — Avec cet appareil emplir ce moule, aux trois quarts seulement, en ayant soin cependant de monter l'appareil jusqu'aux bords, en l'appuyant contre les parois à l'aide d'une cuiller. Avec ce soin le biscuit se colore d'une égale nuance en bas comme en haut. Poser le moule sur un plafond couvert avec une couche de cendres, le pousser à four doux pour le cuire pendant une heure. — En sortant le biscuit du four, le démouler sur une grille d'office, sur un clayon ou sur un tamis.

1176. Blanc-manger à la Russe. — Prendre la valeur d'un demi-litre de lait d'amandes sucré et parfumé au zeste d'orange; lui mêler 6 feuilles de gélatine dissoute; le verser dans un poêlon pour le lier sur glace, en le tournant; lui incorporer alors la valeur de 2 verres de crème fouettée; verser l'appareil dans un moule à dôme préalablement frappé avec de la glace pilée et salée; fermer le moule, luter les jointures avec

de la pâte, et le couvrir avec de la glace salée; une heure après, tremper le moule à l'eau tiède pour renverser le blanc-manger sur une serviette pliée.

1177. Riz aux poires. (Dessin n° 202.) — Choisir une douzaine de petites poires d'une égale grosseur en les laissant entières, les vider légèrement sur le côté rond, leur laisser



adhérer une partie de la queue, et les faire cuire comme pour compote, en les tenant bien entières. Avec quelques autres poires, de crésane ou de beurré, préparer une petite marmelade, la faire réduire avec un bâton de vanille, en la tenant un peu ferme.

Beurrer un moule à dôme, le masquer au fond et autour avec une couche un peu épaisse de riz à la crème (Voy. n° 1187), fini avec un morceau de beurre fin et quelques jaunes d'œuf. Emplir le vide formé par le riz avec la marmelade de poire, et masquer celle-ci avec une couche de riz. Poser le moule dans une casserole, en l'appuyant sur un coupe-pâte et avec de l'eau chaude jusqu'à moitié de hauteur; la tenir au bain-marie pendant 25 minutes.

Au moment de servir, renverser le moule sur un plat chaud, pour démouler le pain; L'entourer avec les poires, napper celles-ci au pinceau avec leur sirop réduit avec de la gelée de pommes. Verser dans le fond du plat quelques cuillerées à bouche de sirop.

1178. Gâteau Ricasoli. (Dessin n° 203.) — Avec 500 gr. de sucre, 300 gr. de fécule et farine mêlées, 150 gr. de beurre fondu, 6 jaunes d'œuf, 7 blancs fouettés, un grain de



sel et un bâton de vanille, préparer un appareil à biscuit en procédant selon la méthode ordinaire, mais en ayant soin d'incorporer le beurre après les blancs. Avec cet appareil,

emplir 3 à 4 moules à bordure, unis, beurrés, et glacés avec de la fécule et du sucre fin, cuire le biscuit à four doux. Quand les bordures sont démoulées et les biscuits refroidis, parer droit ceux-ci pour les émincer transversalement.

D'autre part, préparer une crème frangipane (Voy. nº 1099) à la vanille, en la tenant un peu plus ferme qu'à l'ordinaire, afin de pouvoir lui incorporer, quand elle est à peu près froide, quelques cuillerées à bouche de liqueur d'Alkermès[1].

Quand les biscuits sont coupés, imbiber les abaisses avec un peu d'Alkermès, et les monter les unes sur les autres comme un napolitain, en alternant chacune d'elles avec une couche de la frangipane. Quand le gâteau est monté, masquer les parois et le dessus avec de la marmelade de reines-Claude, lisse et ferme; quand elle est sèche, masquer le gâteau, avec une glace à la vanille; décorer les parois avec une guirlande formée avec des demi-amandes blanches, encadrée avec 2 cordons de glace poussée au cornet. Glisser le gâteau sur un plat, emplir le vide avec de la crème fouettée, parfumée à la vanille; poser sur le haut une petite sultane à grillage, filée sur un moule à dôme pointu, et surmontée avec une petite aigrette en sucre filé.

1179. Pain d'abricots. — Choisir de bons abricots mûrs, les peler, et passer les chairs au tamis fin; sucrer cette purée, lui additionner un peu de kirsch, quelques cuillerées de lait d'amandes, le jus de 2 oranges ou de 2 citrons, et la délayer avec 7 ou 8 feuilles de gélatine dissoute à l'eau; passer l'appareil à l'étamine; en essayer une partie sur la glace pour juger de sa consistance, et, s'il est à point, le mettre dans un poêlon pour le tourner sur glace jusqu'à ce qu'il commence à se lier; le verser aussitôt dans un moule à cylindre incrusté sur glace. Une heure après, tremper vivement le moule à l'eau chaude, essuyer et renverser le pain sur un plat froid.

1180. Couques Hollandaises. — Un simple et bon gâteau que je recommande pour servir avec les entremets, les glaces ou avec le thé. — Préparer 500 gr. de feuilletage, avec trois quarts de beurre et 500 gr. de farine; lui donner 6 tours; quand il est reposé, abaisser la pâte de l'épaisseur d'un centim., la diviser en ronds, de 5 à 6 centim. de diamètre, avec un coupe-pâte cannelé comme pour des grosses bouchées. Étaler une couche de sucre en poudre sur la table. Prendre les ronds de pâte un à un, les appuyer d'un côté sur la farine, et de l'autre côté sur du sucre en poudre; les poser sur la table de ce côté, et abaisser tour à tour ces ronds, en leur donnant la longueur de 10 centim.; les poser alors sur une plaque, en les appuyant du côté fariné, et en les rangeant à petite distance les uns des autres; les cuire de belle couleur, à four modéré, les dresser sur une serviette.

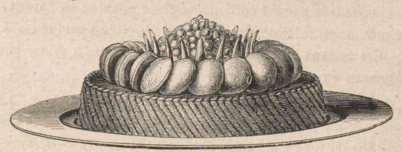
1181. Flamri à la semoule. — Mettre dans une casserole la valeur de 3 verres de vin blanc et autant d'eau, ajouter un grain de sel, et faire bouillir le liquide; lui incorporer alors de la semoule (200 gr.) pas trop fine, en la laissant tomber en pluie, de façon à obtenir un appareil léger; le cuire pendant 6 à 7 minutes, en lui mêlant le zeste d'un demi-citron et 250 gr. de sucre. Quand l'appareil est bien lié et consistant, le retirer du feu, et lui incorporer aussitôt 7 ou 8 blancs d'œuf fouettés; quand il est lisse, le verser dans un grand moule à charlotte, préalablement humecté à l'intérieur avec de l'eau froide; laisser bien refroidir l'appareil sur glace. 2 heures après, le démouler sur un plat froid, et le masquer avec une purée de fruits sucrée, fraises ou framboises.

1182. Tailli-Kataïf, à la Turque. — A Constantinople on pent acheter le kataïf confectionné : voici la manière de le préparer soi-même. — Avec 500 gr. de farine, un grain de

1. Cette liqueur est peu connue en France, mais très-estimée en Italie; on la fabrique à Florence dans le couvent de *Santa-Maria-Novella*. Avec elle on prépare d'excellentes gelées.

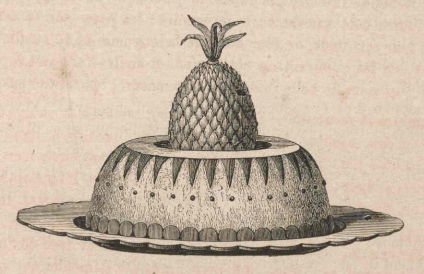
sel, une pincée de sucre, 100 gr. de beurre fondu ou de l'huile et un peu d'eau, préparer un pâte à frire, bien lisse; l'introduire dans des cornets en fort papier; les couper de façon à laisser passer des cordons de pâte ayant l'épaisseur d'un vermicelle, pousser ceux-ci sur la surface d'une grande casserole plate, beurrée, placée sur feu doux et sur un trépied, sans faire toucher les cordons. Quand ils sont raffermis, les enlever pour en pousser d'autres; quand ils sont froids, les placer dans un moule à biscuit-manqué, plat et beurré; les arroser ensuite avec du beurre clarifié, et pousser le moule au four très-doux. 20 minutes après, le sortir, renverser l'entremets sur un plat et l'arroser avec un sirop vanillé, à l'orange ou à la rose.

1183. Flan de riz aux pêches. (Dessin nº 204.) Avec de la pâte à tartelette (Voy. nº 1108) foncer un cercle à flan un peu haut de forme, le couper en dessus et le pincer. L'emplir



avec du riz cuit à la crème et à la vanille, fini avec un morceau de beurre fin et quelques cuillerées de crème fouettée. Enlever alors le cercle pour pincer les parois et les entourer avec une bande de papier en la ficelant; couvrir également le dessus avec du papier et cuire le flan à four modéré pendant 25 à 30 minutes; en le sortant, enlever la croûte supérieure du riz, dresser sur les bords une couronne de moitiés de pêches cuites, garnir le puits de cette couronne avec un bouquet de cerises cuites comme pour compote ou de cerises mi-sucre; napper les pêches avec le sirop de leur cuisson réduit, puis piquer, entre les pêches et les cerises, quelques feuilles d'angélique coupées en pointes.

1184. Ananas à la ville de Francfort. (Dessin nº 205.) — Couper la couronne d'un ananas cru, en lui laissant adhérer un peu de chairs. Peler l'ananas, sans le déformer, le dé-



poser dans un poêlon et le mouiller à couvert avec du sirop bouillant (25 degrés); couvrir le poêlon et laisser refroidir le sirop hors du feu. Quand l'ananas est froid, le vider, en lui laissant une mince épaisseur, le tenir au chaud (à couvert) avec un peu de sirop.

Parer les chairs d'ananas de leurs parties dures, les couper en petits dés, en mettre les 2 tiers dans une casserole, les lier avec 4 cuillerées à bouche de marmelade d'abricots et les tenir au bain-marie.

D'autre part, cuire 300 gr. de riz à la crème et à la vanille (Voy. n° 1187); quand il est à point, le finir avec un morceau de beurre fin et ensuite avec une liaison de 3 jaunes d'œuf; lui adjoindre aussi quelques cuillerées à bouches de salpicon d'ananas réservé, puis le verser dans un moule à bordure (à fond rond) bien beurré et décoré avec de l'angélique et des cerises mi-sucre; tenir la bordure à l'étuve pendant 10 minutes, renverser ensuite le riz sur un plat; coller, au centre de celui-ci, un tampon en pain frit, à peu près de la hauteur de la bordure et garnir le vide, entre le riz et le pain, avec des cerises mi-sucre préalablement lavées à l'eau tiède et bien épongées. Égoutter l'ananas, en découper la moitié en tranches, le reformer et le poser sur le tampon en pain; l'emplir avec le salpicon préparé; traverser la couronne de l'ananas avec une petite brochette en argent et la poser sur l'ananas même; glacer celui-ci au pinceau avec un peu de la marmelade, et envoyer à part une saucière de cette marmelade délayée avec du sirop d'ananas.

1185. Gnoquis sucrées à l'Italienne. — Mettre la valeur d'un verre de farine dans une casserole, lui adjoindre 3 œufs entiers, 2 jaunes, un grain de sel, 2 cuillerées à bouche de sucre; délayer l'appareil avec un verre de lait, le passer au tamis dans une casserole, et lui adjoindre un petit morceau de beurre; tourner l'appareil sur feu modéré pour le lier; aussitôt qu'il commence à faire des grumeaux, le retirer, le travailler vigoureusement pour le lisser; à ce point, le remettre sur le feu, lui additionner encore un morceau de beurre, et le faire bouillir pendant 5 à 6 minutes sans cesser de le travailler; le verser alors dans une terrine pour lui incorporer 2 jaunes d'œuf crus, ainsi qu'une pincée de zeste d'orange râpé; le prendre avec une cuiller, par petites parties, les déposer sur la table farinée, les rouler en boule avec la main, puis les aplatir avec la lame d'un couteau.

10 minutes avant de servir, plonger les gnoquis à l'eau bouillante, leur donner 2 minutes d'ébullition, les retirer du feu et 5 minutes après les égoutter à l'écumoire sur un tamis; les dresser sur un plat par couches, les saupoudrer avec du sucre à la cannelle et les masquer avec 3 cuillerées à bouche de mie de pain cuite au beurre; les arroser en outre avec du beurre cuit à la noisette.

1186. Nougat rose de Provence. — Dans le midi de la France, le *nougat* est très-recherché par toutes les classes de la population; il n'est pas de festins, grands ou petits, où cette friandise ne figure. On fait donc beaucoup de nougat en Provence, et généralement on le prépare en toute perfection. J'en ai mangé dans bien des pays, mais par équité je dois avouer que je n'ai jamais trouvé un produit pouvant lui être comparé.

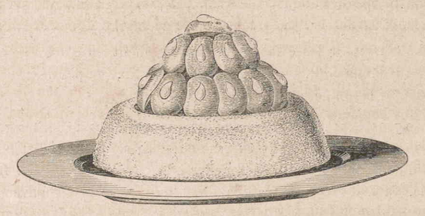
Dans le Midi, on prépare deux espèces de nougat, le blanc et le brun; le premier est le plus distingué, le brun est le nougat populaire. Celui que je vais décrire est une innovation récente, du plus grand mérite, de confection simple, et donnant néanmoins d'excellents résultats; j'espère que les cuisiniers sauront le mettre à profit.

Choisir 2 kilogr. de petites amandes douces, les monder, les faire bien sécher et les tenir au chaud. — Mettre dans une bassine un kilogr. de sucre pilé et non déglacé; lui mêler 500 gr. de miel blanc, poser la bassine sur feu et cuire le sucre en l'écumant; au premier bouillon, lui adjoindre 4 cuillerées à bouche de sirop de froment et quelques gouttes d'acide citrique. Quand le sucre est arrivé au degré du *cassé*, le retirer, le parfumer à l'essence de rose ou géranium, lui mêler du carmin végétal et le verser sur un marbre huilé; à l'aide d'une palette, le ramener vers le centre jusqu'à ce qu'il forme une masse malléable.

Prendre alors l'appareil avec les mains pour le tirer comme on tire du sucre tors, soit en l'accrochant, soit à deux personnes, mais vivement et sans le laisser refroidir; lui mêler aussitôt les amandes chaudes et 2 poignées de pistaches mondées, les ranger dans une caisse en bois à rainures, de forme basse et carrée, foncée à l'intérieur avec de larges

bandes d'hosties. Égaliser le nougat en dessus, en lui donnant l'épaisseur de 3 à 4 centim.; le masquer aussi avec des hosties, et appliquer sur sa surface le couvercle de la caisse; charger ce couvercle avec un poids suffisant pour bien presser le nougat; 10 minutes après, démonter la caisse, et distribuer le nougat *en barres*, c'est-à-dire en carrés longs.

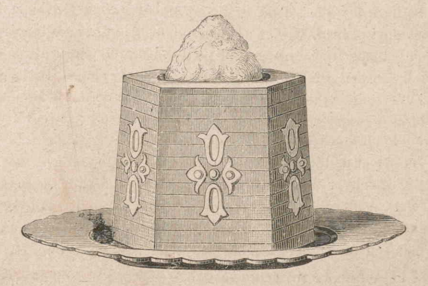
1187. Pêches au riz. (Dessin nº 206.) Diviser 8 à 10 bonnes pêches, chacune en deux parties, en supprimer les noyaux et les plonger à l'eau bouillante; les égoutter aussitôt que



la peau s'en détache, les déposer dans une terrine et les couvrir avec du sirop à 30 degrés.

Trier et laver 250 gr. de riz, le faire blanchir pendant 7 à 8 minutes, l'égoutter, le rafraîchir et le remettre dans la casserole; le mouiller à couvert avec du lait chaud et le faire cuire à feu modéré en allongeant le liquide à mesure qu'il est absorbé; en dernier lieu, lui mêler un bâton de vanille coupé, et 2 poignées de sucre en poudre, le retirer du feu, le tenir à couvert et 10 minutes après lui incorporer 100 gr. de beurre fin. Avec ce riz emplir un moule à bordure beurré en le tassant, le tenir à l'étuve, et 10 minutes après le démouler sur un plat; emplir alors le puits de la bordure avec les moitiés de pêches en les dressant en dôme; les napper avec une partie du sirop réduit avec un peu de gelée de pommes, poser une demi-amande sur chaque moitié de pêches et envoyer à part le restant du sirop mêlé avec un peu de marasquin.

1188. Gâteau Génois. (Dessin nº 207.) — Travailler, dans une terrine et avec une cuiller, 500 gr. de sucre en poudre, avec 500 gr. d'œuf (blancs et jaunes), ajouter un grain



de sel et le zeste râpé d'une orange; quand l'appareil est mousseux, lui incorporer 500 gr. de farine tamisée, puis 500 gr. de beurre fondu, épuré et presque froid. Étaler cet appareil sur 2 plaques beurrées et farinées, en lui donnant l'épaisseur d'un demi-centim. Le cuire à four doux.

Préparer un modèle en carton de forme hexagone; en sortant la Génoise du four, couper

sur sa surface, et avec le modèle, une douzaine d'abaisses hexagones; les vider aussitôt sur le centre avec le plus grand coupe-pâte uni, les placer les unes sur les autres, de trois en trois, et les faire refroidir sous presse légère. Prendre ensuite ces abaisses, les poser tour à tour sur un moule à charlotte renversé, les masquer avec une couche de marmelade d'abricots, et sur celle-ci poser une autre abaisse en faisant bien rapporter les angles; la masquer aussi avec de la marmelade et continuer à monter le gâteau à hauteur voulue; le parer régulièrement sur les contours et masquer ceux-ci, ainsi que le dessus, avec de la marmelade bien réduite et tiède, de façon qu'en séchant elle puisse prendre de la consistance et du brillant. Décorer les 6 faces avec un ornement en glace Royale ou en fruits, et glisser le gâteau sur un plat. — Au moment de servir, emplir le vide du gâteau avec une glace à l'orange, bien liée et moelleuse.

1189. Pain de groseilles rouges. — Trier quelques poignées de petites groseilles rouges, les écraser et les passer au tamis dans un vase en terre vernie, et à l'aide d'une cuiller en bois. — Le métal étamé ne doit jamais toucher à la purée ou au jus de fruits rouges. — Sucrer la purée, la délayer avec le jus de 2 oranges, ainsi qu'avec de la gélatine (15 feuilles) dissoute et clarifiée. 10 minutes après, passer l'appareil au tamis dans un poêlon rouge, en essayer une petite partie et le tourner sur glace pour le lier à point; le verser alors dans un moule disposé dans une terrine, entouré avec de la glace pilée et chemisé à la gelée; une heure après, tremper le moule à l'eau chaude et démouler le pain sur un plat froid.

1190. Flan de cerises à l'Allemande. — Cet entremets est une création des plus estimables de l'école allemande. — Étaler en rond, sur la table, 250 gr. de farine, mettre dans le centre 175 gr. de beurre, 175 gr. de sucre, 6 jaunes d'œuf, et un grain de sel; lier vivement la pâte pour la rendre ferme, sans la travailler beaucoup; la faire refroidir sur glace pendant 20 minutes. — Supprimer les queues et les noyaux à un demi-litre de petites cerises aigres (*saure Kirschen*) et bien mûres; écraser une poignée des plus mûres, les presser dans un linge, afin d'en extraire le suc. Piler au mortier la moitié des noyaux, les mettre dans un poêlon avec le jus des cerises et 2 cuillerées à bouche de vin rouge.

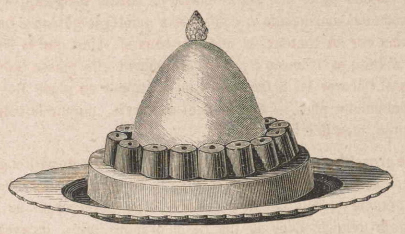
Beurrer un cercle à flan uni; le poser sur une plaque couverte de papier; abaisser la pâte, sans rouleau en abaisse ronde, et avec elle foncer le cercle à flan; rogner les bords de la pâte et la pincer en dessus, puis enlever le cercle et pincer la pâte autour, c'est-à-dire, contre les parois externes; entourer alors le flan avec une bande de papier afin de soutenir la pâte; emplir le vide avec les cerises et pousser le flan à four doux.

Mettre dans une casserole un œuf entier et un jaune, une poignée de sucre et 2 cuillerées de crème double ou aigre; travailler l'appareil pendant quelques secondes, le délayer avec le jus des cerises en le tournant sur feu, simplement pour le chauffer. Quand le flan est à peu près cuit, le retirer du four et l'arroser en dessus avec le jus des cerises; le pousser de nouveau au four; 10 minutes après, le retirer tout à fait pour le laisser reroidir et le déballer; le placer alors sur une feuille de papier, blanchir les parois avec du sucre en poudre; le saupoudrer aussi en dessus, et le dresser sur un plat.

1191. Bavarois aux fraises, à l'Anglaise. (Dessin nº 208.) — Éplucher une assiette de fraises bien fraîches; les écraser, en leur mêlant une poignée de sucre, et les passer au tamis; tenir cette purée dans un vase en faïence, car elle ne doit pas toucher le cuivre étamé.

Mettre dans un poêlon 8 feuilles de gélatine dissoute; lui mêler 250 gr. de sucre pilé; aussitôt que celui-ci est fondu, retirer l'appareil du feu; lui adjoindre le jus d'une orange, ainsi qu'un peu de zeste; le passer au tamis dans un autre poêlon, et le tourner,

hors du feu. jusqu'à ce qu'il soit refroidi; lui incorporer alors la purée de fraises, peu à peu; poser le poêlon sur glace, et tourner l'appareil jusqu'à ce qu'il soit lié; à ce point, lui adjoindre 4 cuillerées à bouche de crème fouettée, et, 2 minutes après, le verser dans un moule à dôme en porcelaine [1], préalablement huilé et incrusté sur glace. Quand l'ap-



pareil est pris, renverser le bavarois sur un fond de génoise, coupé de la largeur du plat, et glacé à la vanille; sur les bords de ce fond, ranger une couronne de petits savarins vidés, emplis aussi avec de l'appareil aux fraises, et légèrement glacés à l'orange; poser sur le haut une belle fraise.

1192. Pain de fraises. (Dessin nº 209.) Passer au tamis fin 250 gr. de bonnes fraises. Délayer la purée avec le jus de 2 oranges et la valeur de 2 verres de gelée claire et sucrée; ajouter un brin de zeste d'orange et passer de nouveau l'appareil; le verser dans un poêlon rouge et le lier légèrement sur glace en le tournant. — Chemiser un moule à gelée, avec



de la gelée claire, l'entourer avec de la glace pilée et l'emplir avec l'appareil préparé. Trois quarts d'heure après, tremper le moule à l'eau chaude, l'essuyer et renverser le pain sur un fond en pastillage; entourer celui-ci avec de petites bouchées en biscuit, glacées moitié blanches et moitié roses.

1193. Crème au bain-marie, au nougat. — Faire bouillir 6 décil. de lait, le retirer, le sucrer et lui mêler 150 gr. de débris de nougat d'amandes pilées; couvrir la casserole, et laisser infuser le liquide pendant un quart d'heure. — Casser 7 œufs entiers et 5 jaunes dans une terrine, les fouetter 2 minutes, leur adjoindre une poignée de sucre, puis 2 décil. de crème crue, et le lait infusé. Mêler l'appareil, et le passer au tamis.

D'autre part, faire cuire au caramel blond 4 cuillerées de sucre en poudre; aussitôt

1. En Angleterre, on trouve des formes en verre ou en porcelaine destinées à mouler les entremets préparés avec des fruits rouges, afin d'éviter le contact de l'étain avec le suc des fruits.

qu'il est à point le verser dans un moule à timbale uni, pouvant juste contenir l'appareil à la crème; l'étaler sur toute la surface du fond du moule et le laisser refroidir ; verser alors l'appareil dans le moule, et poser celui-ci dans une casserole avec de l'eau bouillante, jusqu'à moitié de hauteur, pour faire pocher la crème au bain-marie pendant trois quarts d'heure ; retirer la casserole hors du feu, et tenir le moule dans l'eau jusqu'à ce que celle-ci soit à peu près froide ; essuyer le moule et renverser la crème sur un plat.

1194. Dattes à l'Arabe. — Peler quelques douzaines de dattes fraiches, en supprimer le noyau, piler les chairs et les passer au tamis ; sucrer la purée, lui mêler quelques gouttes d'essence de rose ou de citron, et l'étaler en couche dans un plat à tarte, la masquer aussitôt avec une bouillie de bon amidon, d'arrow-root ou de fécule de riz, cuite au lait et parfumée à l'orange on au citron.

1195. Riz à la Marquise. — Frapper un moule à bombe avec de la glace salée et le tenir à couvert. Verser dans une terrine la valeur d'un verre de purée de riz cuit au lait; délayer cette purée avec un verre et demi de crème à l'Anglaise vanillée; passer l'appareil à l'étamine pour le faire glacer à la sorbetière, en procédant selon la méthode prescrite au nº 1216. Quand la glace est à point, la prendre avec une cuiller, et, avec elle, masquer les parois et le fond du moule frappé, de facon à laisser un creux dans le milieu ; emplir alors ce creux avec une petite glace à l'ananas légèrement prise. Fermer le moule en lutant les jointures, le saupoudrer avec du sel, le masquer entièrement avec de la glace salée, et le frapper pendant trois quarts d'heure. Au moment de servir, tremper le moule à l'eau tiède pour démouler le pouding sur un plat froid, couvert d'une serviette pliée.

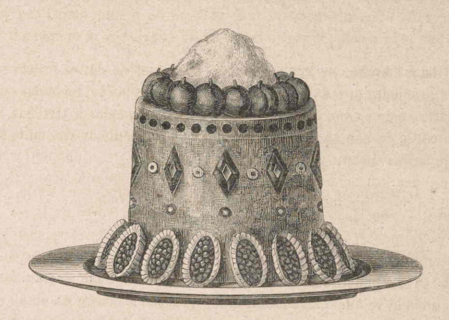
1196. Coings au kaïmac. — Voici la méthode pour préparer ce fameux *kaïmac* dont les Turcs font un si grand usage et qu'ils appliquent à la plus grande partie de leurs entremets : — Verser dans une large casserole plate, en terre ou en cuivre étamé, 10 à 12 litres de bon lait non écrémé : les Turcs emploient de préférence le lait de buffle ; le faire chauffer, un peu plus que tiède, le retirer sur le côté de façon à le maintenir au même degré pendant 2 heures sans le remuer. Le retirer complétement du feu et le tenir dans un lieu frais (sur un trépied) pendant 7 à 8 heures. La surface du liquide se trouve alors couverte d'une épaisse couche de crème solidifiée : c'est ce qui constitue le *kaïmac ;* couper celui-ci en carrés, les enlever à l'écumoire et les étaler sur un plat en attendant de les employer. — En tenant cet appareil au frais on peut le conserver pendant 2 ou 3 jours. — On sert souvent le *kaïmac* au naturel après l'avoir saupoudré avec du sucre parfumé.

Peler 5 à 6 coings bien mûrs, les vider des chairs intérieures à l'aide d'une cuiller à légumes, les cuire dans un sirop léger en les conservant bien entiers. Quand ils sont froids et égouttés, les garnir avec du *kaïmac*, les dresser sur un plat, les masquer avec le sirop des fruits réduit, et les orner avec des feuilles vertes.

1197. Sabayon froid, au kirsch. Mettre dans une casserole 8 jaunes d'œuf et 2 œufs entiers, les broyer avec un fouet et leur mêler 250 gr. de sucre en poudre, ainsi qu'un demi-verre de kirsch; fouetter l'appareil sur feu très-doux, ou au bain-marie, jusqu'à ce qu'il soit bien mousseux ; poser alors la casserole sur feu plus vif et fouetter encore l'appareil pendant 2 minutes seulement ; le retirer aussitôt et continuer à le fouetter, hors du feu, jusqu'à ce qu'il ait perdu sa plus grande chaleur ; le fouetter alors sur glace jusqu'à ce qu'il soit bien froid et bien ferme ; à ce point le verser dans des verres, préalablement refroidis ; envoyer aussitôt ceux-ci.

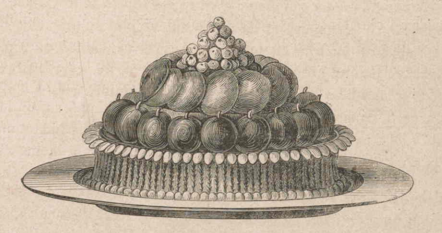
1198. Timbale de Savoie. (Dessin nº 210.) — Cuire, dans un moule à timbale ou à char-

lotte uni et de belle forme, un appareil de biscuit fin (Voy. nº 1175); quand il est démoulé et froid, le couper droit sur le haut, le renverser et le glacer extérieurement avec une glace (de sucre) à l'orange; le cerner en dessus, le vider et en décorer les parois avec des détails de fruits confits, disposés dans l'ordre représenté par le dessin. Au moment de servir,



dresser la timbale sur un plat, l'entourer à sa base avec des petites tartelettes aux fraises, puis emplir le vide avec une plombière à l'orange, mêlée avec un salpicon de fruits confits; entourer la plombière avec une couronne de reines-Claude, et envoyer aussitôt la timbale.

1199. Croustade de fruits, à la Viennoise. (Dessin nº 211.) — Avec de la pâte à tartelettes (nº 1196), former un cercle à flan cannelé, ou un moule à pâté-chaud de forme basse, décorer la crête des bords avec des feuilles en pâte, dorer celles-ci, puis masquer les parois et le fond de la caisse avec du papier beurré; emplir le vide, soit avec des noyaux de cerises secs, soit avec de la farine ordinaire : c'est ce qu'on appelle cuire une croûte à blanc; la pousser à four modéré, et 40 minutes après la retirer pour la vider;



la laisser refroidir et la masquer à l'intérieur avec une couche de marmelade d'abricots. Un quart d'heure avant de servir, dresser la croûte sur un plat, emplir le vide avec un appareil bavarois au riz et au lait d'amandes, lié au moment sur glace, en le dressant par couches alternées avec de la marmelade, et en le faisant bomber sur le milieu; laisser raffermir l'appareil sur glace pendant quelques minutes, l'entourer ensuite avec une couronne de reines-Claude et une couronne de moitiés de pêches cuites comme pour compote; garnir le vide de la couronne, avec un bouquet de cerises cuites ou de fraises crues; napper les

fruits au pinceau avec leur sirop froid, mêlé avec de la gelée de pommes et réduit à point. Cet entremets n'est pas seulement joli, il est luxueux et excellent.

1200. Moscovite. Préparer la valeur de 2 verres de purée d'abricots frais ou de marmelade : dans le premier cas la délayer avec du sirop, dans le second avec de l'eau ; lui mêler un brin de zeste et le jus d'une orange, ainsi que 4 à 5 feuilles de gélatine dissoute, de façon à préparer un appareil peu collé ; le verser dans un moule à bordure uni, et placer celui-ci dans une terrine pour l'entourer avec de la glace pilée et salée ; le faire frapper pendant une demi-heure.

D'autre part, préparer une macédoine de fruits frais, cuits ou confits. (On peut mêler les crus et les cuits, mais ceux confits doivent être préalablement ramollis à l'eau tiède). Déposer cette macédoine dans un moule à dôme, l'arroser avec un peu de sirop parfumé et la tenir sur glace. Au moment de servir, tremper le moule à l'eau chaude, l'essuyer et démouler la bordure sur un plat. Égoutter les fruits et avec eux emplir le puits de la bordure ; les masquer alors avec un sorbet à l'ananas, fini avec 4 cuillerées à bouche de rhum. — Cet entremets est des plus distingués.

1201. Mousse aux macarons. — Faire frapper un moule à dôme sur de la glace pilée et salée. — Prendre la valeur d'un litre de crème fouettée, bien égouttée et sucrée à point ; la dresser par couches dans le moule à dôme frappé, en alternant chaque couche avec des macarons imbibés au kirsch. Fermer le moule, en luter les jointures avec de la pâte ordinaire, puis saupoudrer le couvercle du moule avec une forte poignée de sel et le masquer avec une épaisse couche de glace salée. — Une heure et quart après, tremper vivement le moule à l'eau tiède et renverser la mousse sur une serviette pliée.

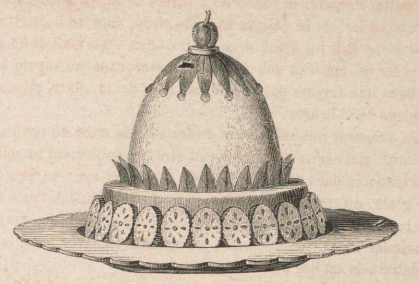
1202. Mousse aux marrons. — Prendre la valeur de 250 gr. de purée de marrons, lui mêler quelques cuillerées à bouche de sucre vanillé, la travailler avec une cuiller pour la lisser, lui incorporer la valeur de 3 verres de crème fouettée et sucrée. Verser l'appareil dans un moule à dôme frappé à la glace salée ; couvrir le moule, mastiquer les jointures et le tenir ainsi pendant une heure. — Au moment de servir, tremper le moule à l'eau, l'essuyer et démouler la mousse sur une serviette pliée.

1203. Mousse au chocolat. — Faire ramollir à la bouche du four 3 tablettes de chocolat ; le travailler avec une cuiller pour le lisser en lui mêlant quelques cuillerées à bouche de sirop vanillé ; le bien chauffer et lui incorporer, peu à peu, la valeur d'un blanc d'œuf fouetté et sucré ; le verser alors sur 3 verres de crème fouettée et légèrement sucrée à la vanille. Avec cet appareil emplir un moule à dôme frappé sur de la glace pilée et salée, couvrir le moule, aussi avec de la glace, et le tenir ainsi pendant une heure. — Au moment de servir, tremper le moule à l'eau tiède pour dresser la mousse sur une serviette pliée.

1204. Mousse à la Napolitaine. (Dessin nº 212.) — Cuire 250 gr. de sucre au lissé ; le verser sur 5 blancs d'œuf fouettés pour préparer un appareil à meringue italienne ; quand il a perdu sa plus grande chaleur, lui incorporer, peu à peu, 6 cuillerées à bouche de bon kirsch et la valeur de 2 verres de crème fouettée, le verser dans un moule à dôme frappé avec de la glace pilée et salée. Couvrir aussitôt le moule, mastiquer les jointures avec de la pâte ordinaire, le saupoudrer avec du sel, le couvrir avec de la glace salée et le frapper pendant 50 minutes.

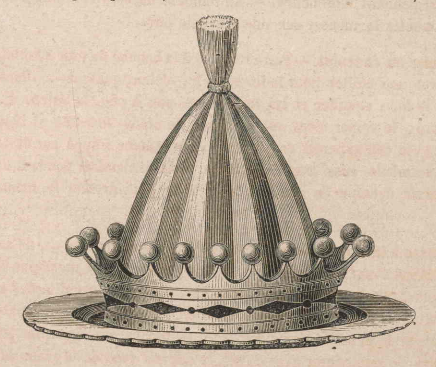
D'autre part, préparer un salpicon de fruits confits, variés et coupés en petits dés ; les faire macérer pendant une heure avec quelques cuillerées à bouche de kirsch, en

égoutter le liquide, et les lier avec quelques cuillerées de marmelade d'abricots. Enlever le moule de la glace, le tremper à l'eau froide, l'essuyer, l'ouvrir et le pencher aussitôt, afin de retirer les parties molles de l'appareil qui se trouvent au milieu. Emplir alors le



vide avec le salpicon de fruits, masquer celui-ci avec une couche de l'appareil, refermer le moule comme auparavant; le frapper encore avec de la glace salée, pendant une demi-heure. — Au moment de servir, tremper le moule à l'eau à peine tiède pour renverser la mousse sur un fond en biscuit glacé aux pistaches et disposé sur le centre d'un plat; l'entourer, à sa base, avec une couronne de triangles en angélique; former une rosace sur le haut; poser sur le centre un anneau en pâte de coings ou de pommes, et sur le centre de celui-ci poser une reine-Claude confite; entourer la base du fond en biscuit avec une garniture de petits gâteaux décorés.

1205. Biscuit à la printanière. (Dessin n° 213.) — Préparer un appareil de biscuit à l'orange dans les conditions prescrites au n° 1175. Beurrer un grand moule à dôme de forme un peu pointue, le glacer au sucre et l'emplir aux trois quarts avec l'appareil préparé. Poser le moule sur un petit plafond, couvert d'une couche de cendres, cuire le biscuit à



four doux pendant 40 minutes. Le démouler, le laisser refroidir et le diviser en deux parties sur sa hauteur. Glacer extérieurement les deux moitiés, l'une avec de la glace blanche, l'autre avec de la glace rose. Aussitôt glacées, diviser chaque partie en 5 à 6 tranches

coupées de haut en bas. Quand la glace est bien sèche remettre les parties coupées dans le moule, le tenir sur glace, et un quart d'heure après, emplir le vide avec un appareil de pain de fraises collé et lié à point sur glace en le tournant. — Au bout d'une demi-heure, renverser le biscuit sur un fond en bois décoré en pastillage et imitant une couronne. Orner les pointes avec de petites boules en sucre filé et poser sur le haut un petit pompon.

1206. Plombière du Caire. — Peler 12 à 15 bananes, mûres à point, passer les chairs au tamis, déposer la purée dans une terrine, la délayer avec 3 verres de crème anglaise à la vanille, et bien sucrée. Passer de nouveau l'appareil, quand il est froid, le faire glacer à la sorbetière (Voy. nº 1216) ; quand il est à point, lui mêler la valeur de 2 verres de crème fouettée et sucrée. Finir la plombière en lui incorporant le quart d'un verre de bon marasquin; la dresser en rocher par une serviette pliée.

1207. Sorbet à l'Américaine. — Ce sorbet est une variété que je recommande à l'attention des praticiens. A New-York, on le prépare avec du vin de *Catawba*, de provenance californienne, mais on peut le composer avec du vin du Rhin ou du champagne. Ce qui lui donne son caractère particulier, c'est qu'il est servi dans des verres formés en glace naturelle. Pour obtenir ceux-ci il est évident qu'il faut avoir à sa disposition des moules en étain, imitant un verre à pied de haute forme. On emplit ces verres avec de l'eau naturelle blanche ou nuancée, on ferme bien les moules et on les sangle fortement avec de la glace salpêtrée. Trois quarts d'heure après, l'eau se trouve glacée et a pris la forme du moule, en laissant des parties liquides sur le centre. On vide alors ce liquide et on emplit le creux avec un appareil de sorbet au vin. Le sorbet est un appareil de glace à 16 degrés, composée avec moitié sirop de fruits, moitié vin et jus de citron ou d'oranges. Quand le sorbet est fini il ne doit pas être trop ferme, mais il doit cependant pouvoir être dressé en pointe, dans les verres, à l'aide d'une cuiller.

1208. Kalte-schale à l'ananas. — Choisir un ananas mûr à point, le parer largement des peaux qui l'enveloppent, le fendre en deux, en retirer les parties dures du cœur. Râper la moitié des chairs, les faire infuser pendant une heure dans un verre et demi de sirop tiède, les passer à l'étamine, puis mêler dans une terrine en porcelaine la purée et les chairs de la seconde moitié de l'ananas émincées fin. Poser la terrine sur glace.

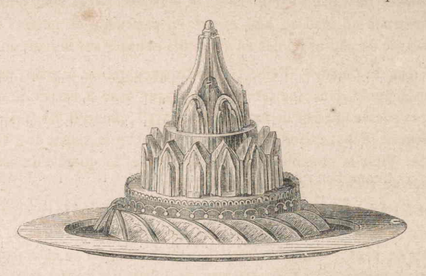
Piler les parures de l'ananas, les mettre dans une terrine avec un verre de sirop tiède, le zeste d'une orange et d'un citron, les faire infuser pendant une heure, les passer à l'étamine et mêler le liquide avec l'appareil tenu sur glace; lui adjoindre alors une bouteille de vin du Rhin, une demi-bouteille de champagne et le jus de 2 oranges passé au tamis. Quand l'appareil est bien refroidi le verser dans des verres.

1209. Gelée d'épines-vinettes. — Détacher les fruits des grappes, en prendre 3 poignées pour les jeter dans un décil. de sirop léger en ébullition; retirer aussitôt le poêlon du feu pour laisser infuser les fruits pendant une demi-heure; filtrer ensuite le sirop et le mêler avec 15 feuilles de gélatine clarifiée à l'eau, selon la méthode prescrite au nº 1212; le passer à travers un tamis; essayer une petite partie de l'appareil et, s'il est de consistance voulue, le verser dans un moule à gelée pour le faire prendre sur glace. Le démouler ensuite sur un plat, après avoir trempé vivement le moule à l'eau chaude.

1210. Gelée macédoine au marasquin. (Dessin nº 214.) — Prendre un moule à macédoine (à double fond), le placer dans une terrine, l'entourer avec de la glace pilée et emplir le double fond aussi avec de la glace. — Prendre un appareil à gelée, clair (Voy. nº 1212), le faire refroidir et lui mêler la valeur d'un verre de marasquin. Avec cet appareil emplir le vide du moule, autour du double fond, le laisser prendre pendant une demi-heure. Re-

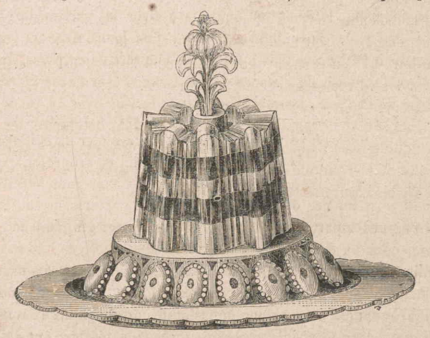
tirer la glace du *double fond* et la remplacer aussitôt par de l'eau chaude, afin d'enlever ce double fond après l'avoir décroché.

Préparer une macédoine de fruits crus ou cuits, mais variés en espèces et en nuances ;



les égoutter et les éponger sur un linge. — Prendre le restant de la gelée au marasquin, la verser dans une bassine et poser celle-ci sur glace ; fouetter légèrement la gelée et aussitôt qu'elle commence à se lier, lui mêler la macédoine de fruits ; prendre alors l'appareil avec une cuiller à bouche, et, avec lui, emplir le vide laissé par le double fond. Une heure après démouler la gelée sur un fond en pastillage, vert ou rouge, décoré à blanc, entourer celui-ci avec des tranches d'ananas cru, macérées dans du sirop pendant une heure. Envoyer aussitôt l'entremets.

1211. Gelée rubanée. (Dessin nº 215.) Avec 15 feuilles de gélatine préparer à peu près la valeur d'un litre de gelée (Voy. nº 1212), claire et blanche, sans parfum, la diviser en deux parties, un tiers d'une part et les deux tiers de l'autre ; mêler à la plus petite quantité 4



cuillerées à bouche de jus de fraises ou de framboises filtré et limpide, de façon à lui donner une belle nuance rose. Mêler à l'autre partie quelques cuillerées à bouche de liqueur de crème vanille blanche : l'addition des liqueurs ne doit avoir lieu qu'alors que la gelée a perdu toute sa chaleur.

Placer dans une terrine un moule à cylindre et ouvré, l'entourer avec de la glace pilée, garnir aussi le cylindre du moule et verser au fond de celui-ci une couche de gelée

blanche dont l'épaisseur doit former le cinquième de la hauteur du moule. Aussitôt que cette couche est prise, en couler une autre couche de même épaisseur, mais rouge. Finir d'emplir le moule en alternant les nuances, mais sans attendre que la couche de gelée sur laquelle on verse se trouve trop raffermie, car alors les deux appareils pourraient ne pas s'unir et se détacher en renversant la gelée.

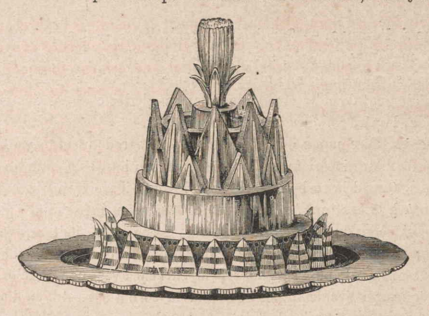
Trois quarts d'heure après, tremper vivement le moule à l'eau chaude, l'essuyer et renverser la gelée sur un fond en bois masqué en pastillage, décoré et ayant un creux sur son centre, de façon à pouvoir fixer sur celui-ci une colonne masquée en pastillage et ornée avec une petite *aigrette* en sucre filé. Entourer la base du fond décoré avec des tartelettes de fruits, meringuées.

1212. Gelée au Champagne dans des verres. — Mettre 15 feuilles de gélatine dans une terrine ; la mouiller largement avec de l'eau froide, la laisser ramollir pendant une demi-heure ; l'égoutter ensuite, la mettre dans une casserole avec 3 verres d'eau chaude pour la faire dissoudre en la tournant; lui mêler alors 375 gr. de sucre et la retirer du feu pour la laisser refroidir. Mettre un blanc d'œuf dans une assiette, le battre pendant quelques secondes avec une fourchette, lui additionner le jus de 3 citrons et d'une orange, ainsi que le quart d'un verre d'eau froide ; verser le tout dans la casserole où est la gélatine, en fouettant vivement le liquide avec un fouet de cuisine. Poser la casserole sur le feu et fouetter l'appareil en le faisant mousser jusqu'à ce qu'il jette le premier bouillon; retirer aussitôt la casserole sur le côté du feu, de façon à conserver le même degré de chaleur au liquide, mais sans le faire bouillir; couvrir la casserole et mettre un peu de cendres chaudes sur le couvercle. Un quart d'heure après, verser la gelée dans une poche en laine, ou sur une serviette, et la filtrer jusqu'à ce qu'elle passe bien claire; la laisser refroidir, et lui mêler 3 à 4 grands verres de champagne. Mêler bien l'appareil, essayer sa consistance, puis emplir des verres à champagne sans arriver jusqu'aux bords. Ranger ces verres dans un baquet, en les entourant avec de la glace pilée; couvrir le vase, et laisser prendre la gelée. — D'autre part, faire fondre un peu de gelée, la verser dans un poêlon à fond rond pour la fouetter jusqu'à ce qu'elle soit mousseuse et blanche; la prendre alors avec une cuiller à bouche et en mettre un peu dans chaque verre, quand la gelée est prise. Laisser refroidir la mousse, essuyer les verres et les dresser sur un plat.

1213. Gelée aux framboises. — Mettre dans une terrine vernie la valeur de 250 gr. de framboises fraîches, mûres à point et épluchées ; leur mêler 2 cuillerées à bouche de sucre en poudre, les écraser et les verser sur un tamis fin et propre, disposé sur un plat, afin d'en recueillir le suc. Mêler à celui-ci le jus de 2 oranges pour le filtrer sur un tamis ou dans un entonnoir en faïence ou en verre, à l'aide de papier sans colle, bien ramolli à l'eau et déchiré en petites parties ; cette méthode de filtrer les fruits est la plus simple et la meilleure.

Faire ramollir 15 ou 16 feuilles de bonne gélatine, la faire dissoudre ensuite avec la valeur de trois quarts d'un moule à gelée d'eau, lui mêler 375 grammes de sucre en morceaux, puis clarifier l'appareil avec 2 blancs d'œuf et le jus de quelques citrons (Voy. nº 1212). Quand l'appareil est limpide lui laisser perdre toute sa chaleur avant de lui mêler le suc des framboises ; le verser aussitôt dans un moule à gelée, placé dans une terrine et entouré avec de la glace pilée. Trois quarts d'heure après démouler la gelée sur un plat froid, après avoir trempé le moule à l'eau chaude. — Les gelées préparées avec du suc de fruits rouges, doivent rester dans les moules le moins longtemps possible, car le contact de l'étain en altère la couleur. Il serait facile d'éviter cet inconvénient, en faisant argenter l'intérieur des moules.

1214. Gelée au curaçao. (Dessin nº 216.) — Préparer la valeur d'un litre de gelée claire (Voy. nº 1212); quand elle est filtrée et à peu près froide lui mêler les trois quarts d'un verre de curaçao, et la verser dans un moule à gelée disposé dans une terrine avec de la glace autour. Trois quarts d'heure après tremper le moule à l'eau chaude, l'essuyer et renverser la



gelée sur un fond en pastillage; entourer celui-ci avec des quartiers d'oranges rubanés avec de la gelée rose et du blanc-manger. — Pour obtenir ces quartiers il faut vider d'abord les oranges, les poser sur la glace, les emplir en alternant les nuances, les diviser quand l'appareil est raffermi.

1215. Glace aux fruits. (Dessin nº 217.) — Préparer un appareil de glace blanche, au citron ou à l'ananas, et un appareil de glace rouge, aux fraises, aux groseilles ou aux



framboises; avec ces appareils, emplir quelques moules en étain imitant des poires, des pêches et des abricots, emplir aussi un petit moule à ananas. Fermer bien les moules, les envelopper dans du papier, les ranger à mesure sur une couche de glace pilée et mêlée avec du sel salpêtré, les saupoudrer également avec du sel, et les masquer avec une épaisse couche de glace salée.

Foncer, avec du papier un moule à pyramide, uni et à fond plat, le poser sur une couche épaisse de glace salée et salpêtrée, l'envelopper aussi avec de la glace et l'emplir par couches alternées et régulières, avec un appareil de glace blanche et rose. Fermer l'ouverture, mastiquer les jointures avec de la pâte ordinaire, le saupoudrer avec du sel, et le couvrir avec une épaisse couche de glace salée.

Une heure après, tremper le moule à pyramide à l'eau froide, l'essuyer et démouler la glace sur le centre d'un plat froid, couvert d'une serviette pliée. Démouler aussi les petits moules de fruits et les ranger autour de la pyramide; poser le petit ananas en dessus, en l'entourant avec quelques feuilles vertes.

1216. Glace à l'orange. — *Sanglage des sorbetières.* — On prépare les glaces, soit dans des petites machines à glacer, soit dans des sorbetières. Dans une petite cuisine on a moins facilement sous la main une machine qu'une sorbetière : c'est pourquoi je m'occuperai plus spécialement de celle-ci; d'ailleurs on sangle les cuvettes des machines d'après la même méthode, l'opération du glaçage seule diffère.

Quand on opère avec une sorbetière il faut disposer d'un seau ayant une bonde à sa base, et dont le diamètre intérieur varie de 26 à 30 centim., selon que les sorbetières sont larges ou étroites. Quand la sorbetière est dans le seau il doit y avoir, entre les deux, un espace libre de 4 à 5 centim. Au fond de ce seau on dispose un épais morceau de glace du même diamètre que le vide ; c'est sur cet appui que vient reposer la sorbetière. Mais avant de poser la sorbetière dans le seau, il faut d'abord combler tous les vides avec de la glace pilée et salée[1]; puis saupoudrer la surface avec une couche épaisse de sel mêlé avec quelques parties de salpêtre. Quand la sorbetière est bien d'aplomb, on l'entoure, à sa base, avec une couche de 4 à 5 centim. de glace pilée et salée; on tasse à mesure cette glace avec un morceau de bois afin de ne laisser aucun vide; on la saupoudre avec un peu de sel salpêtré et on la masque avec une autre couche de glace salée. On continue ainsi, jusqu'à ce que la glace arrive à 6 centim. des bords supérieurs de la sorbetière. On la tasse encore, puis on la saupoudre avec une couche de sel et on la couvre avec un linge, de façon à prévenir l'action dissolvante de l'air. On essuie avec soin l'intérieur de la sorbetière.

Appareil de glace à l'orange. — Couper en morceaux 750 gr. de sucre, le mettre dans un poêlon et le mouiller avec 4 verres et demi d'eau; quand le sucre est dissous, poser le poêlon sur le feu, et amener le liquide à l'ébullition en l'écumant; le retirer aussitôt du feu, le laisser refroidir, lui mêler un demi-zeste d'orange coupé sur l'écorce, en rubans très-fins, ainsi que le jus de 4 à 5 oranges et celui de 2 citrons. A ce point, si on essayait l'appareil au pèse-sirop, il donnerait de 21 à 22 degrés[2], degré normal des glaces de fruits.— Quand on n'est pas à même de savoir distinguer le degré du sucre, au toucher, il faut absolument recourir aux indications certaines que donne le pèse-sirop.

Quand l'appareil est au degré voulu, le verser dans la sorbetière sanglée, fermer celle-ci et la tourner vigoureusement pendant 5 à 6 minutes; puis, à l'aide d'une grosse spatule à glacer, racler les parois et le fond de la sorbetière afin d'en détacher les parties congelées; continuer à tourner la sorbetière et à détacher l'appareil des parois et du fond jusqu'à ce qu'il soit arrivé au point de consistance d'une crème. Travailler alors la glace, seulement avec la spatule, mais de façon à faire tourner aussi la sorbetière; pour cela faire, il suffit d'appuyer fortement et par secousses la spatule entre les parois et le fond.

Pour bien comprendre la portée du travail des glaces il faut se pénétrer de cette vérité pratique, que plus la glace est travaillée plus elle devient lisse, élastique et moelleuse : une glace gremuleuse est une glace manquée.

Quand la glace est au point voulu, la laisser reposer quelques minutes dans la sorbe-

1. Pour 10 kilogr. de glace il faut 3 kilogr. de sel pilé et 300 gr. de salpêtre.
2. Si on fait dissoudre 500 gr. de sucre avec 2 verres d'eau, et qu'on donne un bouillon au liquide, on obtient un sirop donnant de 30 à 31 degrés.

tière et la dresser ensuite dans des verres ou simplement en rocher sur une serviette pliée en l'entourant avec des petits gâteaux secs.

Si on voulait servir ces glaces moulées, il faudrait foncer un moule quelconque avec du papier, le mettre dans un seau, l'entourer avec de la glace pilée et salée, le faire bien frapper et l'emplir avec la glace en l'appuyant avec soin pour ne pas laisser de jour. Fermer le moule avec son couvercle, le saupoudrer avec du sel et le tenir ainsi, pendant une demi-heure. — Au moment de servir, tremper le moule à l'eau froide pour le laver, retirer le couvercle et renverser la glace sur une serviette.

1217. Glace aux truffes. — J'avais souvent entendu mettre en doute les qualités des glaces aux truffes. J'ai donc voulu en préparer moi-même, pour me rendre compte de leur valeur, et j'ai reconnu que cet apprêt était digne de l'attention des gourmets. J'engage les incrédules à ne pas en médire avant d'y avoir goûté. — Peler 4 truffes fraîches et bien propres; faire infuser les parures dans 2 verres de lait bouillant; 10 minutes après, passer l'infusion au tamis, et avec elle, 6 jaunes d'œuf et 300 gr. de sucre préparer une crème Anglaise. Quand elle est refroidie la faire glacer à la sorbetière ou à la machine. — Émincer les truffes et les plonger dans un peu de sirop bouillant,retirer aussitôt la casserole du feu et laisser refroidir les truffes dans le sirop, les égoutter ensuite pour les piler et les passer au tamis; mêler le sirop à cette purée, et délayer celle-ci avec un peu de la glace préparée, afin de la bien refroidir; puis la verser dans la sorbetière, peu à peu, pour la mêler à la glace; faire raffermir celle-ci en la travaillant. Au moment de servir, la dresser en rocher sur une serviette pliée.

1218. Glace à la Palermitaine. — Cette glace, que j'ai récemment mangée à Palerme, est une des meilleures et des plus distinguées que je connaisse. — Monder 4 à 500 gr. de pistaches aussi fraîches que possible, les mettre dans un mortier avec une poignée de sucre pour les piler; les délayer avec la valeur d'un demi litre de crème Anglaise à peu près refroidie, et les laisser infuser pendant un quart d'heure; passer l'appareil au tamis fin pour le faire glacer, en procédant comme il est dit au nº 1216. 10 minutes avant de dresser la glace lui incorporer, peu à peu, 5 à 6 cuillerées à bouche de véritable fleur d'oranger, préalablement mêlée avec un peu de l'appareil. La dresser ensuite en rocher sur une serviette pliée.

1219. Glace au gingembre. — Avec 2 verres de lait, 12 jaunes d'œuf, 250 gr. de sucre et un peu de zeste d'orange ou de citron, préparer une crème Anglaise (Voy. nº 1222); quand elle est froide, la faire glacer à la sorbetière, jusqu'à ce qu'elle soit bien liée. Piler 250 gr. de gingembre confit, le passer au tamis et le délayer, d'abord avec quelques cuillerées à bouche de rhum, puis avec quelques cuillerées de la glace préparée; le verser alors dans la sorbetière; travailler encore la glace pendant quelques minutes, et quand elle est bien raffermie, la dresser en rocher sur une serviette pliée; l'envoyer aussitôt.

1220. Glace au four. — Cet entremets peut être utilisé comme diversion ou comme surprise dans les dîners familiers. — Préparer un appareil de glace à la crème bien ferme (Voy. nº 1222). D'autre part, préparer de la meringue italienne (nº 1204), avec 4 blancs d'œuf et du sucre cuit. Quelques minutes avant de servir, dresser la glace en dôme sur un plat très-froid, posé bien d'aplomb sur une casserole plate, celle-ci emplie avec de la glace pilée; masquer vivement la glace à la crème avec la meringue, la décorer au cornet et pousser immédiatement la casserole à four vif, simplement pour saisir la meringue et lui faire predre une légère couleur. Retirer aussitôt le plat pour l'essuyer et l'envoyer sans retard.

1221. Glace aux groseilles. — Mettre dans une terrine la valeur de trois verres de jus de groseilles bien déposé et tiré à clair; lui mêler 500 gr. de sucre en poudre, un brin de zeste d'orange et le jus de quelques oranges ou citrons, selon l'acidité du suc de groseilles. Quand le sucre est bien dissous, passer plusieurs fois l'appareil au tamis : il doit donner 22 degrés au pèse-sirop. Le verser alors dans une sorbetière bien sanglée et le faire glacer en opérant comme il est dit au nº 1216.

1222. Glace aux noix, à la crème. — *Crème Anglaise.* — Déposer 7 à 8 jaunes d'œuf dans uue casserole, leur mêler 400 gr. de sucre en poudre et travailler l'appareil avec une cuiller en bois, comme pour biscuit; quand il est mousseux, le délayer avec trois quarts de litre de lait bouillant, lui adjoindre un bâton de vanille coupé, et tourner la crème sur feu jusqu'à ce qu'elle soit liée, mais sans la faire bouillir; la verser alors dans une terrine et lui mêler 6 cuillerées à bouche de noix fraîches, pilées avec quelques amandes douces; la laisser refroidir, la tourner de temps en temps, la passer au tamis et la faire glacer à la sorbetière jusqu'à ce qu'elle soit prise et bien lisse.

Casser une douzaine de noix en les conservant bien entières, les couper par le milieu et les faire macérer une heure dans du sirop tiède. Masquer le fond et le tour d'un moule à dôme avec du papier blanc, le poser dans un seau, sur une couche de glace pilée et salée, l'entourer jusqu'à hauteur, aussi avec de la glace pilée et salée.

Quand la crème est bien prise, la prendre avec une cuiller, la dresser par couches dans le moule, en alternant chaque couche avec les demi-noix, d'avance égouttées sur un tamis; fermer le moule, le couvrir de glace et, trois quarts d'heure après, l'enlever, le tremper à l'eau froide et démouler la glace sur une serviette pliée.

1223. Glace au pumpernikel. — Râper 250 gr. de pain noir de Westphalie (pumpernikel), le faire sécher, et le passer à travers une passoire pour l'obtenir fin; l'imbiber avec un peu de sirop. — Préparer un appareil de glace à la crème et à la vanille; quand la glace est prise à point, lui incorporer la valeur de 2 verres de crème fouettée et sucrée, délayer le pumpernikel avec de l'appareil glacé pour l'incorporer aussitôt à celui-ci, dans la sorbetière; travailler la glace encore quelques minutes, la laisser raffermir et la dresser.

1224. Glace aux poires. — Choisir quelques bonnes poires de crésane, ou de beurré de bonne qualité et mûres à point; les peler et les râper, les mettre dans une terrine et leur mêler 300 gr. de sucre en poudre, ainsi que le jus de 2 oranges et d'un citron, un peu de zeste et 2 cuillerées à bouche de sucre vanillé. Une demi-heure après, passer l'appareil à une étamine bien propre, le délayer avec un peu d'eau froide et le faire glacer à la sorbetière (nº 1216); quand la glace est lisse et ferme, couvrir la sorbetière; 10 minutes après, prendre la glace avec une grosse cuiller pour la dresser en pyramide sur une serviette pliée, et l'entourer avec des petits gâteaux.

1225. Confitures de pastèques. — La *pastèque* est un fruit du Midi, connu dans le Nord sous le nom de *melon d'eau;* il y a deux espèces de pastèques, l'une qu'on mange en été et l'autre qui ne s'emploie qu'en hiver pour faire les confitures; mais on peut également préparer ces confitures avec les deux espèces. — Diviser les pastèques en tranches, retirer les semences adhérentes aux chairs, ainsi que l'écorce verte, couper les chairs en bandes pour les émincer en petits carrés de l'épaisseur d'une pièce de 50 cent., peser ces chairs, et en même temps la moitié de leur poids de sucre concassé au mortier, sans être pulvérisé; ranger les fruits dans une terrine vernie, couche par couche, en les alternant avec le sucre; les laisser macérer pendant 2 ou 3 heures et les verser dans une bas-

sine; poser celle-ci sur un bon feu et cuire la confiture jusqu'à ce que le sirop arrive à faire la nappe, sur la surface de l'écumoire, en la sortant du liquide; lui mêler alors le zeste de 2 citrons, râpé (pour 2 litres de confitures); retirer aussitôt la bassine du feu et verser la confiture dans des vases en faïence ou en grès vernis à l'intérieur; la laisser complétement refroidir avant de couvrir les vases, les couvrir d'abord avec un petit rond de papier trempé à l'eau-de-vie, et ensuite avec un rond assez large pour masquer l'orifice du vase et retomber sur les bords. — Pour que l'opération réussisse parfaitement, il ne faut pas cuire plus d'un kilogr. de fruits à la fois.

1226. Rothe-Grütze. — Verser dans un poêlon la valeur de 3 verres de suc de groseilles, le faire bouillir et lui incorporer de la semoule fine en faisant tomber celle-ci en pluie dans le liquide, de façon à obtenir un appareil de la consistance de celui à pouding; le sucrer à point, lui adjoindre un zeste de citron, le cuire à feu modéré pendant 10 minutes, puis enlever le zeste et verser l'appareil dans un moule ou dans un bol, préalablement humecté avec du jus de groseilles froid; le laisser refroidir pendant 2 à 3 heures sur glace, le démouler ensuite sur un plat et l'arroser avec un sirop de groseilles fait à cru.

1227. Pâte de coings. — Choisir les fruits bien mûrs, les essuyer, les plonger à l'eau bouillante et les faire cuire à vase couvert; les prendre alors, un à un, et, avec un couteau, râper les chairs pour ne laisser que la grappe du fruit; passer ces chairs au tamis, les peser, les mêler (dans une casserole) avec trois quarts de leur poids de sucre pilé, et faire réduire l'appareil jusqu'au point d'une marmelade très-serrée et compacte; le verser alors dans un plafond à rebords, l'étaler en couches d'un centim. d'épaisseur, lisser la surface avec la lame d'un couteau et le faire sécher à l'étuve tiède, jusqu'à ce que la pâte se détache du plafond et devienne maniable; la saupoudrer alors avec du sucre en poudre et la retourner sur du papier. La faire sécher à l'air tiède, pour la découper ensuite.

1228. Compote de coings. — Diviser en quartiers 4 à 5 coings, bien mûrs, les peler, en supprimer les cœurs et les mettre à mesure dans de l'eau acidulée; les plonger ensuite dans de l'eau en ébullition également acidulée; les couvrir et les faire cuire sans violence; quand ils sont bien atteints, les égoutter à l'écumoire, les ranger dans une terrine et les couvrir avec du sirop à 25 degrés. Une heure après, faire réduire le sirop et le verser sur les fruits dressés dans un compotier.

1229. Compote d'abricots entiers. — Peler une quinz. d'abricots entiers mais pas trop mûrs, les plonger à l'eau bouillante, les retirer aussitôt qu'ils remontent sur l'eau et les ranger dans une terrine vernie. — Verser la moitié d'un verre de leur cuisson dans une casserole, lui mêler 300 gr. de sucre coupé, faire bouillir le liquide jusqu'à ce que le sirop soit serré, le verser alors sur les abricots, et laisser refroidir la compote pour la dresser.

1230. Compote de pêches. — Fendre par le milieu 7 à 8 pêches, en supprimer le noyau et les plonger à l'eau bouillante; les égoutter aussitôt que la peau s'en détache, les peler, les ranger dans une terrine, les couvrir avec du sirop un peu serré, chaud et vanillé; quand le sirop est froid dresser les pêches en couronne et les arroser avec le sirop. — Quand on opère avec des pêches à chairs fermes, et dont le noyau ne se détache pas, il faut peler les pêches au couteau, les faire blanchir à l'eau et finir de les cuire dans un sirop léger; les égoutter ensuite, les déposer dans une terrine, et les arroser avec du sirop réduit.

1231. Compote de prunes noires. — Peler 2 douz. de prunes sans retirer les noyaux,

les plonger à l'eau bouillante et les cuire pendant 2 ou 3 minutes, les égoutter ensuite pour les ranger dans une terrine, les saupoudrer avec du sucre en poudre, les sauter dans la terrine et dresser la compote aussitôt que les fruits sont froids.

1232. Compote de cerises. — Couper les queues à quelques douz. de cerises aigres. Mettre dans un poêlon 250 gr. de sucre avec un verre d'eau, le faire dissoudre et le cuire très-serré (au *boulé*); lui adjoindre alors les cerises, cuire celles-ci à feu vif pendant 2 minutes et verser aussitôt la compote dans une terrine pour la laisser refroidir; égoutter ensuite le sirop, en prendre une partie, lui additionner un peu de sucre et le faire réduire jusqu'à ce qu'il soit bien serré, lui mêler alors les cerises bien égouttées, ainsi qu'un peu de zeste, donner 2 bouillons au liquide, le retirer du feu, laisser refroidir la compote pour la dresser.

1233. Compote de mirabelles. — Couper les queues à quelques douz. de bonnes mirabelles, les mettre dans un poêlon avec du sucre en poudre et de l'eau tiède; les cuire pendant quelque minutes à feu vif et à couvert, les verser ensuite dans une terrine; une heure après, faire réduire le sirop, le verser sur les cerises, et dresser la compote.

1234. Compote de dattes fraîches. — Choisir les dattes mûres et fraîches, en couper les deux extrémités, les peler, pousser les noyaux d'un bout pour les faire sortir du bout opposé; les plonger à l'eau bouillante, les cuire 2 secondes, les égoutter dans une terrine et les couvrir avec du sirop parfumé; quand elles sont froides, les dresser sur un compotier et les arroser avec le sirop réduit.

1235. Compote de bananes. — Choisir les bananes pas trop mûres, les éplucher, en supprimer les gros fils, mais sans les toucher avec une lame en métal; les plonger à l'eau bouillante et les égoutter aussitôt pour les jeter dans du sirop chaud; les retirer du feu et les laisser refroidir dans le sirop. Au bout d'une heure égoutter les bananes, faire réduire le sirop, le parfumer au zeste d'orange et le verser de nouveau sur les bananes; quand elles sont froides, les dresser.

1236. Compote de groseilles rouges. — Cuire 250 gr. de sucre au petit *boulé*, lui adjoindre la valeur de 2 verres de groseilles rouges et égrappées; les rouler simplement dans le sucre et les retirer du feu; laisser refroidir le sucre et dresser la compote dans le compotier.

1237. Compote de groseilles vertes, à l'Allemande. — Choisir de grosses groseilles à maquereaux pas trop mûres, les plonger à l'eau bouillante, au premier bouillon les égoutter sur un tamis, les déposer dans une terrine, leur adjoindre le zeste d'un citron, les saupoudrer avec du sucre et les laisser refroidir; les dresser ensuite dans un compotier, en supprimer le zeste, les arroser avec le sirop et les saupoudrer avec du sucre râpé sur le zeste d'une orange.

1238. Punch chaud, à la Royale. — Faire fondre 250 gr. de sucre dans un poêlon avec un grand verre à vin de rhum, enflammer celui-ci et le faire brûler jusqu'à ce qu'il soit réduit de moitié. Imbiber avec un peu d'eau 4 à 500 gr. de sucre; quand il est dissous, lui adjoindre une demi-bouteille de vin du Rhin vieux, un grand verre de cognac et autant de madère; mêler au liquide les parures d'un ananas frais, préalablement pilées, le zeste d'une orange, celui d'un citron et ceux de 3 à 4 petites oranges vertes; chauffer le liquide, lui adjoindre le sirop au rhum et le passer au tamis fin; lui mêler alors les chairs crues de l'ananas, émincées en julienne; l'envoyer aussitôt.

1239. Punch à la Polonaise. — Mettre dans un poêlon en cuivre 5 à 600 gr. de sucre en pain concassé, l'arroser avec un verre de kirsch, autant de rhum et un peu de cognac; enflammer le liquide et le laisser brûler jusqu'à ce que le sucre soit dissous; lui adjoindre alors une bouteille de champagne, le jus d'une orange et la moitié d'un ananas coupé en tranches. Chauffer le punch avant de le servir.

1240. Bischof du Prince Albert. — Couper en morceaux 500 gr. de sucre, le mettre dans un vase en porcelaine avec le jus de 3 oranges et un peu d'eau pour le faire dissoudre, ajouter le zeste de 2 oranges vertes, ainsi qu'une bouteille de bon médoc, infuser le liquide pendant une demi-heure et le passer au tamis.

1241. Orgeat frais. — Le sirop d'orgeat cuit, qu'on conserve en bouteilles, est certainement très-estimable quand il est bien préparé, et commode en même temps parce qu'il n'exige plus qu'un apprêt bien simple, mais pour les vrais amateurs l'orgeat frais est bien préférable; son arome est plus pur et à la fois plus délicat. Choisir un kilogr. d'amandes douces, mêlées avec un cinquième de leur poids d'amandes amères; les monder à l'eau chaude, puis les plonger dans un grand vase d'eau froide et les faire dégorger pendant plusieurs heures; les égoutter ensuite pour les piler par petites parties à la fois, avec un peu de sucre. Quand elles sont converties en pâte fine, leur adjoindre le zeste haché d'une orange et autant de sucre qu'elles peuvent en absorber, de façon à former une pâte solide. Conserver cette pâte dans un vase verni en la pressant fortement, la tenir à l'abri de l'air et dans un lieu frais. — La pâte d'orgeat constituée dans ces conditions, peut être conservée fraîche pendant quinze jours; quand on veut préparer de l'orgeat, il suffit de prendre une petite partie de cette pâte, la délayer peu à peu avec de l'eau froide afin d'amener le liquide au point de douceur voulu, passer ensuite le liquide à travers un linge, le faire bien refroidir.

1242. Maïtrank. — C'est une boisson qu'on boit en Allemagne au printemps; on la prépare dès le mois de mai, aussitôt qu'il est possible de trouver des feuilles fraîches d'*aspérule odorante*[1], les Allemands du nord l'estiment beaucoup. — Déposer dans une terrine vernie 250 gr. de sucre concassé, l'arroser avec quelques cuillerées à bouche d'eau froide afin de le faire dissoudre, puis lui mêler une bouteille de vin blanc de Moselle; ajouter une pincée de feuilles d'aspérule lavées, la laisser infuser pendant 25 minutes; passer ensuite le liquide dans un vase à punch.

1243. Orangeade au vin. — Râper le zeste de 2 oranges sur du sucre, gratter ce sucre avec le couteau pour le mettre dans un vase en porcelaine avec le jus de 4 oranges, un demi-litre de sirop, un peu serré et froid, une demi-bouteille de bon vin blanc; passer le liquide à travers un linge, le faire bien refroidir.

1244. Cardinal. — Mettre 500 gr. de sucre en pain dans un vase en faïence, l'arroser avec un verre d'eau froide pour le faire dissoudre, lui mêler alors une bouteille de vin du Rhin et une demi-bouteille de champagne, quelques brins de zeste d'orange et de citron, ainsi que le jus de 2 oranges; passer le liquide à travers un linge, le faire bien refroidir sur glace avant de le servir.

1245. Marquise. — Mettre 500 gr. de sucre dans un vase en faïence, l'imbiber avec un peu d'eau pour le faire dissoudre; le délayer alors avec une bouteille de vin du

1. On appelle aussi cette plante *muguet des bois*, *hépatique étoilé*.

Rhin et 2 bouteilles d'eau de Seltz ; adjoindre au liquide 2 ou 3 citrons coupés en tranches et égrenés; faire refroidir cette boisson avant de la servir.

1246. Sirop de caramel. — Mettre deux poignées de sucre en poudre dans un poêlon, poser celui-ci sur feu modéré, tourner le sucre avec une cuiller en bois jusqu'à ce qu'il soit dissous et légèrement brun ; le mouiller alors avec la valeur de 2 verres d'eau, lui mêler un bâton de vanille, ainsi que 5 à 600 gr. de sucre concassé ; faire bouillir le liquide jusqu'à ce qu'il soit converti en sirop serré (30 degrés), le retirer aussitôt pour l'employer chaud ou froid. — Ce sirop est excellent au naturel pour sauce d'entremets, et aussi pour boisson, après l'avoir coupé avec de l'eau.

1247. Knickebein. — C'est une boisson restaurante très à la mode à Berlin. — Mettre au fond d'un verre à champagne (flûte), un jaune d'œuf bien frais et entier, sur ce jaune verser tout doucement un demi-verre à liqueur de bon cognac et sur celui-ci un verre d'*alkermès* ou de bon curaçao, en ayant soin que ce dernier reste au-dessus, sans se mêler avec la liqueur du fond. — On avale cette boisson d'un seul trait.

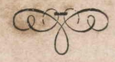


TABLE ALPHABÉTIQUE DES MATIÈRES.

A

B

C

D

E

F

G

M

N

O

P

Q

R

S

T

V

W

Z

FIN DE LA TABLE.